

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – FORNITURA PASTI
SCUOLA MATERNA DI LUSIA (RO) TRAMITE RDO IN MEPA-CONSIP**

(PERIODO GENNAIO 2020 – DICEMBRE 2020 - CODICE CIG: Z072B36516)

ART. - 1 DEFINIZIONI

- Per ditta appaltatrice o D.A si intende la ditta che risulterà aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica nella scuola materna.
- Per committente o A.C. si intende l'Amministrazione Comunale di Lusia che sarà l'affidante della fornitura.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di pasti a legume "fresco-caldo", accessori e scodellamento – ritiro in doppio turno (estrazione del contenitore e posizionamento del pasto ed accessori sui tavoli) per alunni, maestre e personale addetto alla scuola materna di Lusia in via Alighieri, per il periodo gennaio – dicembre 2020 ;

La fornitura dei pasti ed accessori come sopra descritta sarà subordinata al calendario scolastico e comprenderà tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso, esclusi quelli festivi infrasettimanali. Il numero dei pasti potrà essere oggetto di variazioni in dipendenza degli alunni presenti giorno per giorno nel plesso scolastico, o nei luoghi indicati dalla A.C., da servire.

Potrà essere attivato un servizio di ristorazione agli alunni frequentanti le attività estive (mese di luglio) e agli stessi prezzi previsti dal presente capitolato e dal contratto, senza che la D.A. possa opporre riserve alcune.

ART. 3 - DURATA ED AMMONTARE DELL'APPALTO a BASE D'ASTA

Il presente appalto non è divisibile ed avrà durata di un anno, dal 7 gennaio al 31 dicembre 2020. L'inizio della somministrazione dei pasti avverrà dal giorno 7 gennaio 2020.

L'ammontare presunto netto annuo dell'appalto è di **€ 28.434,50** (Iva esclusa) per la fornitura (prevalente) e servizio di scodellamento-ritiro.

L'ammontare annuo degli oneri di sicurezza annuo è di **€ 1073,00** (Iva esclusa) non soggetti a ribasso. L'importo da porre a base dell'appalto, esclusa Iva è quindi di complessivi **€ 28.434,50** (Iva al 4% esclusa) e potrà variare solo in meno (al ribasso).

Il prezzo unitario per pasto con merendina, accessori e scodellamento è di netti **€ 5,10** come risulta dal prospetto in allegato. Al suddetto importo si aggiungono complessivi fissi **€ 0,20** relativi alla sicurezza, non soggetti ad alcun ribasso d'asta. Sulla base dei pasti serviti durante l'anno precedente e ipotizzando un piccolo incremento, si prevede siano 5.365. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito per il presente appalto.

ART. 4 – DOCUMENTI FACENTI PARTE DEL CONTRATTO

Fanno parte integrante del Contratto d'appalto:

- Il presente Capitolato
- La Lettera di Richiesta di offerta
- Prospetto dei costi

ART. 5 – LUOGHI, PIATTAFORME, TIPOLOGIA E MODALITA' FORNITURA PASTI

Il servizio richiesto prevede la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti presso il Centro di produzione della Ditta. Gli stessi saranno prodotti mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi razione e mono razione per diete speciali, ed il loro trasporto, consegna e scodellamento sui tavoli dalla scuola materna di Lusìa.

In occasione di festività particolari (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico) potranno essere richiesti, senza che ciò dia diritto ad indennità di sorta, alimenti particolari (es. dolci tipici) da concordare preventivamente con l'Ufficio Scuola dell'A.C.

Il Servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto con locali e con attrezzature di proprietà dell'appaltatore stesso, con utenze a suo carico, la cui distanza carrabile non potrà essere superiore a 20Km dal Centro di Lusìa. All'appaltatore inoltre competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciato dalle competenti autorità.

Le attrezzature saranno messe a disposizione dalla Ditta e dovranno rispondere alle relative norme di legge. La Ditta dovrà essere dotata di "Piattaforma per fornitura materie prime". L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi nei luoghi di preparazione dei pasti, senza preavviso, onde verificare la correttezza della preparazione e delle procedure di fornitura e di trasporto dei pasti stessi.

ART. 6 – STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi pertanto la D.A. può presentare proposte migliorative, anche nel corso del servizio, purché motivate dal punto di vista economico e del servizio nel loro insieme.

ART. 7 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o la D.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della D.A. e che comunque la D.A. non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

ART. 8 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Tutte le derrate, comprese quelle a lunga conservazione, al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti, non dovranno avere superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza. Per quanto attiene verdura, ortaggi e frutta di stagione, qualora uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà della Ditta, saranno sostituiti nell'ordine con prodotti surgelati di qualità, a lotta integrata o convenzionali. I prodotti dovranno avere confezioni con etichettatura conforme alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni cociate degli alimenti, come da normativa

vigente. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi pertanto dovranno essere preparati nella giornata di consumo.

MANIPOLAZIONE COTTURA: Tutte le operazioni di manipolazione cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA: La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'A.C. un piano dettagliato contenente:

- ricettario elaborato secondo lo schema alimentare comunicato con l'A.C.
- modalità di preparazione
- descrizione delle procedure di elaborazione
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegati.

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI: La preparazione dei piatti freddi e la loro conservazione dopo il confezionamento, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

UTILIZZO DI UOVA: Per la preparazione delle uova sode sono ammesse esclusivamente uova di 1^a qualità. Per quanto riguarda invece l'impiego di uova per effettuare impanature, impasti, frittate, ecc... dovranno essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate.

MODALITA' DI PREPARAZIONE: Tutte le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo modalità di seguito riportate:

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in apposite celle frigo a temperatura compresa tra 0° e 4° C.;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato nella medesima giornata del consumo;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- tutte le operazioni di impanatura con o senza prodotti a base di uova dovranno essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- la cottura di tutti gli alimenti dovrà avvenire nella medesima giornata del consumo;
- la porzionatura dei salumi e dei formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ART. 9 – CONSISTENZA E QUALITA' DELLA FORNITURA PASTI

La consistenza e le caratteristiche dei pasti devono essere, almeno, le seguenti:

1) Composizione del pasto:

- 1° Piatto (minestre asciutte o fluide con condimenti vari)
- 2° Piatto
- Contorno di verdure
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale e/o Thé in bottiglie PET o comunque atossiche e riciclabili da distribuire sui bicchieri di cui all'art. 11

- Una merendina (brioche, tortine, ciambella, plumcake, biscotti ecc...) sigillata, di primaria marca.
- Accessori (Stoviglie, posate e bicchieri) per la consumazione come meglio descritti all'art. 11.

I piatti da preparare saranno specificati nei menù settimanali predisposti dalla Direzione Didattica di Lendinara o dalle maestre della Scuola d'Infanzia.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere, sia per quantità che per qualità adeguate a soddisfare il bisogno nutrizionale di un alunno con età variabile dai 3 ai 5 anni.

La ditta appaltatrice deve tenere conto che i menù subiranno delle variazioni in relazione ai manifesti gusti dell'utenza ad anche allo scopo di evitare il noto problema dell'assuefazione, problema che porta spesso ad un rifiuto di piatti e di combinazioni inizialmente graditi.

I pasti e gli accessori saranno confezionati nella stessa mattinata del consumo presso un centro cottura della ditta appaltatrice, la cui distanza dal luogo di consegna deve essere inferiore a 20 km, dotato di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalle Autorità competenti; essi pasti saranno distribuiti ai terminali di consumo mediante contenitori isotermici tali da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa di legge (legame fresco-caldo).

I pasti agli alunni della Scuola d'Infanzia saranno consegnati presso la sede scolastica mediante appositi contenitori, isotermici pluriporzione, i quali saranno aperti e distribuiti sui tavoli della mensa a cura del personale della ditta appaltatrice, anche in doppio turno, tenuto conto delle dimensioni della mensa scolastica;

- 2) Gli alimenti non dovranno mai essere sottoposti a frittura ma solo a cottura in acqua o in forni a vapore o in termoconvezione o in brasiera; i generi alimentari dovranno essere di 1^a qualità ed in particolare:
 - a) Il pane dovrà essere lavorato a regola d'arte, ben cotto, soffice, con crosta aderente in ogni sua parte alla mollica, di colore, odore e sapore gradevoli, pezzatura di grammi 55 o 60;
 - b) La pasta dovrà essere in perfetto stato di conservazione; alla prova di cottura dovrà resistere almeno 18 minuti senza spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso;
 - c) Carne bovina, avicola, pesce/uova dovranno essere freschi e di prima qualità ed avere nota provenienza d'origine;
 - d) I contorni non dovranno presentare salse e derivati dalle stesse (mayonnaise, Ketchup ecc...)
 - e) I prodotti ortofrutticoli dovranno essere classificati di prima categoria ed esenti da difetti (macchie, parti afflosciate ecc.) e correttamente lavati;
 - f) L'olio d'oliva deve essere classificato come "extravergine d'oliva";
 - g) Le merendine dovranno essere sempre perfettamente sigillate, integre e non presentare schiacciamento o manomissione che comprometta l'integrità della confezione;
 - h) Le bottiglie d'acqua dovranno essere poste sui tavoli sigillate, integre e non presentare schiacciamento o manomissione che comprometta l'integrità della confezione;
- 3) Su richiesta della Direzione Didattica e con preavviso di almeno due giorni, la ditta fornirà, allo stesso prezzo del pasto caldo completo, pasti freddi (di composizione decisa dal Comune e composta anche di salumi cotti) da somministrare in occasione di gite o altre

manifestazioni organizzate dalla scuola, comprendendo nel prezzo anche il cestino di carta (in tal caso lo scodellamento non verrà effettuato). Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in situazioni di emergenza o in caso di rifiuto motivato dei pasti consegnati.

Composizione dei cestini freddi:

- a) n. 2 panini da 60 g. ciascuno con prosciutto cotto o crudo (g. 40 ciascuno)
- b) n. 1 panino da 60 g. con 50 g. di formaggio fresco;
- c) frutta fresca di stagione di prima qualità;
- d) n. 2 succhi di frutta in confezione tetrabrick da 125 ml.;
- e) acqua minerale in bottiglia PET da 50 ml.;
- f) n. 2 tovaglioli di carta;
- g) n. 1 bicchiere a perdere;
- h) n. 1 porzione di torta tipo margherita da 100 gr..

I cestini, uguali per tutte le utenze, dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART. 10 – DIETE SPECIALI

La D.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche quali il diabete infantile, il morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc. dovrà essere presentato un certificato medico rilasciato con allegate le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, in cui siano riportati in maniera decisa tutti gli alimenti che producono l'allergia. La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire con la supervisione di una dietista della D.A.. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli alimenti confezionati in multirazione.
- La D.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dalla A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed aggiunte e del nuovo GDPR 679/2016 (regolamento dell'Unione europea in materia di trattamento dei dati personali e di privacy). A tal fine gli addetti al servizio della D.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dati. Inoltre su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, vegetariane ed eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Il prezzo unitario per i suddetti pasti non varia rispetto a quello previsto dal presente capitolato. Avranno libero accesso alla cucina della ditta, le autorità scolastiche, comunali e sanitarie; il Comune di Lusina, per mezzo del Responsabile del Servizio o un suo delegato, inoltre, ha la facoltà di sottoporre a controlli igienico-sanitari e merceologici, ogni

qualvolta lo ritenga necessario anche dal punto di preparazione e partenza dei pasti stessi.

ART. 11 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta in quanto compresi nel compenso della stessa, oltre a quanto previsto nei precedenti articoli, i seguenti oneri:

- fornitura dei contenitori isotermici multiporzione per il trasporto nella scuola delle preparazioni calde e inoltre, dei contenitori per il pane, per le verdure crude e per i liquidi (sughi e/o brodi);
- fornitura alla scuola di olio, aceto, limoni e sale per il condimento in loco delle verdure;
- fornitura delle posate, bicchieri, piatti e tovagliolini necessari alla consumazione del pasto ed in numero sufficiente ai commensali;
- trasporto dei pasti con propri automezzi e personale, **dal centro di cottura alla Scuola dell'infanzia di Lusia in via Alighieri, alle ore 11.45 circa**. Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno avvenire con un'apposita bolla di accompagnamento che sarà sottoscritta dall'incaricato alla distribuzione presente presso la scuola materna, il quale ne conserverà copia.
- Ritiro contenitori ed accessori usati dagli alunni presso la scuola dopo l'avvenuta consumazione dei pasti

Con proprio personale idoneo sanitariamente, la D.A. dovrà provvedere ai seguenti servizi:

- Al momento del pranzo provvedere all'apparecchiatura dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, al loro riassetto e alla relativa sanificazione;
- Sanificazione, apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli;
- Conferimento dei rifiuti in appositi sacchi idonei alla raccolta differenziata con posizionamento degli stessi all'interno di bidoni forniti dal Comune di Lusia;
- È escluso il posizionamento periodico esterno dei bidoni che avverrà a cura del personale collaboratore scolastico.
- Pulizia del locale cucina con particolare riferimento a lavello, carrelli, attrezzature mensa e pavimento;
- Pulizia del Frigorifero;
- Preparazione e porzionatura della merendina pomeridiana e dello spuntino mattutino (che saranno poi distribuiti dal personale scolastico)

ART. 12 – POLIZZA ASSICURATIVA

Per tutta la durata del servizio la ditta dovrà contrarre una polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro pari ad almeno € 2.583.000,00 (Euro Duemilionicquecentoottantatremila) presso una delle maggiori società di assicurazione operanti in Italia o nella Comunità Europea con validità per l'intero periodo di affidamento;

La polizza assicurativa dovrà prevedere inoltre la copertura dei rischi derivanti da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di ristorazione scolastica nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della D.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendo a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o

compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia autenticata delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C.. In mancanza della consegna della polizza di cui al presente articolo, l'impresa decadrà dalla aggiudicazione.

Rimane inteso che, com'è a carico dell'appaltatore ogni cura per evitare danni, così, avvenendo questi, sarà pure ed unicamente a carico dell'appaltatore medesimo il loro completo risarcimento, senza diritti a compensi da parte della stazione appaltante. Il Comune di Lusìa è altresì esonerato da qualsiasi responsabilità per incidenti, danni che dovessero subire terzi e prestatori di lavoro a seguito del funzionamento del centro di cottura, di cui al presente articolo o per intossicazioni alimentari di qualsiasi genere che occorressero agli utenti del servizio. La stipula del Contratto avverrà tramite caricamento del file formato digitalmente dal Responsabile del Servizio dell'A.C. sul portale MePa Consip entro il termine stabilito nella RDO.

ART. 13 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La D.A. deve essere in possesso, qualora necessarie, delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive, di quelle sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tutte le licenze e/o autorizzazioni dovranno essere intestate al Legale rappresentante della società e saranno trasmesse alla A.C. e dalla stessa trattenute in semplice copia fotostatica.

ART. 14 - SISTEMA HACCP E ASSENZA DI O.G.M.

La D.A. deve effettuare a propria cura e spese il servizio di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal D Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni. La D.A. dovrà pertanto presentare all'A.C. copia del proprio Piano di Autocontrollo. È vietata la somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati nelle attività di ristorazione scolastica e parascolastica. Nel caso in cui nel corso della fornitura venisse accertata la violazione di tale divieto e di quanto dichiarato nella certificazione richiesta alla ditta, si provvederà alla risoluzione anticipata del contratto secondo quanto previsto dal presente Capitolato. In relazione a quanto stabilito dal presente capitolato, la D.A. deve adottare adeguati procedimenti per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, come previsto dal D.lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni. Nell'ambito del sistema di verifica adottato la D.A. dovrà effettuare gli esami di laboratorio con frequenza dichiarata in sede di offerta. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, e aggiornati nel Centro di Produzione e dovranno essere tenuti a disposizione anche del personale incaricato dall'A.C.

ART. 15 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio analogo per dimensione a quello oggetto del presente capitolato. Il direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza la D.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro direttore di adeguata professionalità.

ART. 16 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI - CAMBI DI GESTIONE

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni normative previste dai CCNL e gli inquadramenti dichiarati per ciascuna figura professionale in fase di offerta. La D.A. è tenuta inoltre ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino

alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la D.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca alle Associazioni di categoria o abbia da esse receduto. In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dall'A.C. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'A.C. comunicherà alla Ditta ed anche all'Ispettorato del Lavoro, se necessario, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione dei pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla D.A. delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati regolarmente ed integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti in questione, la D.A. non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni. In caso di cambi di gestione dovranno osservarsi le disposizioni del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del settore, previste al riguardo. A tale proposito, la ditta aggiudicataria subentrante, in tempo utile, dovrà fornire all'A.C. prova documentale degli avvenuti incontri di verifica prescritti per le OO.SS. e dell'esito degli stessi.

ART. 17- DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto riguarda le Norme igienico sanitarie si fa riferimento alla L. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, e a quanto espressamente previsto nei presente Capitolato. Qualora intervengano normative di settore che impongano ulteriori cautele e disposizioni ad essa la D.A. dovrà adeguarsi senza avanzare alcuna richiesta di maggiorazione del prezzo.

Art. 18 - PREZZO DI FORMULAZIONE DEL PASTO

Il prezzo del pasto confezionato dovrà essere comprensivo della fornitura dei generi alimentari, del confezionamento, degli accessori descritti in precedenza, della consegna, scodellamento e ritiro pasti e contenitori presso la sede scolastica da servire; il prezzo a base d'appalto è stato determinato dal Comune in €4,40/pasto cui si aggiunge l'onere di sicurezza di €0,15/pasto, con esclusione dell'I.V.A. (4%) e sarà valido e fisso fino al termine dell'appalto, salvo gli adeguamenti Istat.

Art. 19 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

La ditta appaltatrice avrà diritto al pagamento del prezzo dell'appalto entro 40 giorni, dopo la stipula del contratto, dalla data di ricevimento agli atti del Comune di Lusina (protocollo) delle fatture che dovranno avere cadenza mensile posticipata (ovvero dopo la effettuazione della fornitura pasti per un mese), restando salva la applicazione delle penali di cui al successivo art.22.

ART. 20 - AGGIORNAMENTO E REVISIONE PREZZI

I compensi per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato rimarranno invariati per il primo anno di appalto. Successivamente (decorrenza dal 2° anno) saranno aggiornati per variazioni ISTAT intervenute nel corso di tale primo anno.

ART. 21 - VARIAZIONI SULLA FORNITURA PASTI RICHIESTA

Alla ditta appaltatrice è fatto espresso divieto di introdurre variazioni o modifiche ai menù comunicategli che non siano state preventivamente concordate e autorizzate dall'Ente appaltante con regolare ordine scritto. Le eventuali variazioni potranno comunque essere richieste per cause di forza maggiore accertate in contraddittorio tra Ente appaltante/Impresa.

ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

È vietato all'impresa appaltatrice subappaltare in tutto o in parte la fornitura prevista dal presente Capitolato, pena la rescissione del contratto, l'incameramento totale della garanzia ed il pagamento dei danni e delle spese che dovessero in conseguenza derivare all'Ente appaltante.

È concesso all'impresa di avvalersi della collaborazione di ditte specializzate per il trasporto e fornitura dei pasti, rimanendo sempre l'unica responsabile nei confronti dell'Ente appaltante. Tali ditte dovranno possedere i medesimi requisiti ed autorizzazioni sanitarie della D.A. La cessione del contratto è vietata tassativamente. La D.A. per il solo fatto di presentare l'offerta accetta incondizionatamente l'eventuale trasferimento del contratto dall'A.C. al Dirigente Scolastico competente, qualora l'evoluzione della normativa sull'autonomia scolastica ne imponga tale aspetto o possibilità. Il trasferimento avverrà, in tal caso, agli stessi patti e condizioni vigenti in tale momento. In caso di non accettazione del trasferimento della titolarità del contratto da parte del Dirigente dell'Istituto Competente, il rapporto è risolto consensualmente tra le parti senza pretesa alcuna da parte dei convenuti fatto salvo il pagamento delle forniture effettivamente realizzate.

ART. 23 - RITARDI E PENALITÀ

I tempi di fornitura e scodellamento pasti, la quantità degli stessi, indicati negli articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto si intendono fissi ed invariabili, salvo cause di forza maggiore documentate ed accettate insindacabilmente dall'Ente appaltante. Saranno applicate le seguenti penalità:

- 1) in caso di mancata o ritardata (oltre 20 minuti dai termini come stabiliti) consegna totale dei pasti sarà applicata la penale pari al 200% del valore della intera fornitura di giornata.
- 2) in caso di consegna parziale dei pasti sarà applicata la penale pari al 150% del valore della intera fornitura di giornata.
- 3) in caso di non rispondenza ai requisiti richiesti, per ogni pasto non rispondente sarà applicata una penale pari al 100% del valore del pasto.
- 4) in caso di mancanza di posate, piatti ecc. ecc. come richiesti dal presente capitolato, sarà applicata una penale pari al 50% del valore di ogni pasto mancante degli accessori.
- 5) in caso di controllo delle autorità sanitarie che dia esito infausto (cibi avariati, scaduti, mal confezionati, scotti, sporchi o soggetti ad infrazione sanitaria) salve restando le sanzioni penali per frode alimentare, sarà applicata una penale pari al 500% del valore della fornitura di giornata.
- 6) Il ripetersi per oltre 2 volte delle infrazioni di cui ai punti 1, 2, 3 e 5 precedenti dà il diritto pieno ed insindacabile, al Comune di Lusina, di rescindere il contratto in essere con contestuale incameramento della cauzione definitiva.
- 7) Tutte le penali applicate saranno dedotte dai corrispettivi dovuti il mese successivo al loro accadimento.

ART. 24 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte della D.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla D.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione contrattuale per inadempienza le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della D.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della D.A.;
- d) abbandono dell'appalto (mancata effettuazione del servizio per oltre 2 giornate);
- e) per motivi di pubblico interesse e/o in caso di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;

- f) impiego di personale non dipendente della D.A.;
 - g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del proprio Centro di Produzione;
 - h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle caratteristiche merceologiche;
 - i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta D.A.;
 - j) interruzione non motivata del servizio;
 - k) assenza non giustificata superiore a giorni 3 del direttore del Centro di Produzione;
 - l) sub appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
 - m) cessione del contratto a terzi;
 - o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - p) ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di n. 2 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
 - q) non ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 e legge regionale n. 53/2000;
 - r) superamento della capacità massima produttiva giornaliera nel Centro di produzione;
- La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della D.A. per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 25 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per qualsiasi contestazione o controversia o vertenze che dovessero sorgere fra la stazione appaltante e l'impresa, sarà esclusivamente competente il Foro di Rovigo.

ART. 26 - INVARIABILITA' DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di appalto è invariabile in modo assoluto per tutta la durata dell'appalto. L'impresa non potrà quindi pretendere sovrapprezzi ed indennità di nessun genere per perdite, per maggiorazioni nel costo dei materiali, per aumento della manodopera e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione della fornitura e fino al termine del contratto. È ammesso l'aggiornamento periodico del prezzo come previsto nel presente capitolato.

ART. 27 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

Rimane a carico dell'Amministrazione Appaltante l'imposta sul valore aggiunto (IVA al 4%).

ART. 28 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara d'appalto dovranno essere posseduti, al momento della presentazione dell'offerta, i requisiti tecnico-amministrativi previsti dall'art. 80 del D.lgs 50/2016.

ART.29 - FORMA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della gara verrà fatta tramite portale MEPA – Consip, dalla stazione appaltante una volta esaminata la documentazione presentata dalla Ditta Partecipante e successivamente verrà effettuata la stipula del contratto tramite portale.

Redatto in Lusia, lì 16 dicembre 2019.