



ISTITUTO COMPRENSIVO DON MILANI

Via G. Da Fiore s.n.c. – Tel.0962-961176; Fax 0962-961176

E-mail kric80600x@istruzione.it; Pec. kric80600@pec.istruzione.it

Sito: <https://icdonmilanikr.edu.it/>

C.F. 91021210793 C.M. KRIC80600X

88900 Crotone (KR)

CAPITOLATO TECNICO

fornitura del Servizio Mensa nell'ambito del Progetto

Fondi Strutturali Europei- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020." Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) – Obiettivo Specifico 10.1- Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa e, in quanto coerente Programma Operativo Complementare "Per la Scuola, competenze ed ambienti per l'apprendimento" 2014-2020- Asse I – Istruzione- Fondo di Rotazione.

Avviso pubblico prot. n.AOODGEFID/4395 del 9 marzo 2018" Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio ed in quelle periferiche "Scuola al Centro"

Titolo: "LABORATORI PER INCLUDERE"

Identificativo progetto: 10.1.1A-FSEPON-CL-2019-117

CUP: I19G19000460007

CIG: ZF43693AF3

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

CONSIDERATO - che a questo Istituto Scolastico sono stati assegnati fondi da destinare al servizio mensa, pari a € 1.400,00 per ognuno dei cinque moduli, **per un totale di 7.000,00 euro**

EMANA

Il presente **capitolato tecnico**, di cui la premessa è parte integrante, al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Titolo Modulo	Sede	N° Studenti	N° Pasti	Gratuità per tutor, ata	N° giorni	Totale pasti	Importo totale per modulo
SCRITTURA CREATIVA	VIA G. DA FIORE	20	20	2	10	220	€ 1.400,00
FARE E CREARE	VIA G. DA FIORE	20	20	2	10	220	€ 1.400,00
FATTO AD ARTE	VIA G. DA FIORE	20	20	2	10	220	€ 1.400,00
CONOSCERE PER PREVENIRE	VIA G. DA FIORE	20	20	2	10	220	€ 1.400,00
LABORATORIO MUSICALE	VIA G. DA FIORE	20	20	2	10	220	€ 1.400,00

Firmato digitalmente da ANGELO FALZARANO

Per un totale di n. 1100 pasti di cui n. 100 *ricadenti nelle gratuità*, secondo le seguenti modalità:

ART. 1 - OGGETTO E CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica comprende:

- 1) fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti e destinati al Servizio di Mensa Scolastica per la scuola primaria e secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo "**Don Milani**" di Crotone (KR);
- 2) Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi di pubblico interesse e come tali non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio – eccettuati i casi motivati di forza maggiore, da dimostrare a cura della Ditta affidataria – l'Istituzione Scolastica provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della Ditta inadempiente.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E ORARI DI FORNITURA

Le attività del progetto inizieranno indicativamente nel mese di giugno 2022 per terminare entro il 30/06/2022.

Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche.

Art. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto, entro le ore 10.00, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario entro il giorno prima dalla sospensione del servizio.

ART. 4 - CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri:

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
2. Esperienza nel settore della refezione scolastica;
3. Rispondenza del menù proposto ai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energie e Nutrienti per la popolazione italiana)

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime, sulla base delle indicazioni della Medicina Scolastica – ASP di Crotone:

- **Un primo piatto + secondo piatto + contorno + frutta e/o dolce + pane + acqua.**
- **Nessun costo aggiuntivo per la fornitura di eventuali pasti per alunni affetti da intolleranze alimentari.**
- **Le diverse pietanze di seguito indicate rappresentano le sole possibili alternative oggetto della fornitura**

Primo piatto Grammatura 170 gr	Secondo piatto Grammatura 150 gr	Contorno Grammatura 100 gr	Frutta e/o dolce Grammatura 150 gr	Pane Grammatura 40 gr	Accessori
- Lasagne al forno - Risotto al sugo - Covatelli al sugo	- Carne - pesce - Latticini	- Insalata di pomodoro e lattuga - Patate al forno - Verdura cotta	- Macedonia di frutta mista - Frutta di stagione - Dolce o gelato	- Tipo "rosetta"	- Posate - Tovagliolo e tovaglia carta - Acqua: Naturale da 50 cl

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo la seguente tabella:

VOCE	CRITERIO	PUNTI
1) Vicinanza dell'azienda (produzione dei pasti) alla Scuola (svolgimento del progetto);	distanza in km dalla sede: Istituto Comprensivo "DonMilani" Via Gioacchino da Fiore, snc	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati 3 punti
2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole	Esperienza documentata in precedenti progetti PON – POR negli ultimi 5 anni	Punti 0,50 a Progetto
	Esperienza documentata in forniture di mense scolastiche comunali dalla durata contrattuale di almeno 1 anno scolastico	Punti 2 per fornitura annuale (anno scolastico) (verranno riconosciuti massimo 2 punti per ogni anno scolastico)
3) Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	Bassa	punti 1
	Media	punti 3
	Alta	punti 5

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei tre suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico diGara (CTG)

Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito (CGM) più alto applicando la seguente formula:

$$CGM = \frac{CTG}{PP} \quad \begin{array}{l} \text{(Coefficiente Tecnico diGara)} \\ \text{(prezzo per singolo pasto)} \end{array}$$

ART. 5 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

a) Il Servizio di Mensa Scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non;
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento dei pasti in appositi contenitori;
- servizio di distribuzione dei pasti al tavolo;

b) i pasti, comprese eventuali diete speciali, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta fresca di stagione, acqua minerale naturale confezionata in bottiglia, nel rispetto del presente Capitolato tecnico.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nel centro di produzione pasti, completo di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone la Ditta Aggiudicataria.

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e al porzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti al piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D. Lgs.193/07 e ss.mm.ii. e dalla vigente normativa europea.

ART. 6 – MENÙ – TABELLE DIETETICHE

I menù devono soddisfare i parametri nutrizionali dell'utenza interessata comprese le eventuali diete speciali, in ottemperanza di quanto previsto dalla vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria.

Le materie prime devono essere di "prima qualità", sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale, devono essere prodotti freschi, di stagione e preferibilmente locali.

Firmato digitalmente da ANGELO FALZARANO

ART. 7 – NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Il numero presunto massimo dei pasti da fornire in ciascuno dei dieci giorni previsti per la realizzazione dei cinque moduli didattici ammonta a 100 (più 10 in forma gratuita per il personale interno).

Il numero complessivo presunto dei pasti per dieci giornate è pertanto di 1000 pasti (**più 100 in forma gratuita per personale interno**). Tale quantificazione ha carattere semplicemente indicativo, non costituisce obbligo alcuno per l'Istituzione Scolastica, in quanto dipendente dalle frequenze giornaliere e dall'eventuale variazione nel numero delle richieste. Pertanto il costo complessivo del servizio sarà determinato dai pasti effettivamente erogati.

ART. 8 – MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'Istituzione Scolastica comunicherà in forma mail o fonogramma, entro le ore 10.00, il numero degli utenti fruitori del servizio nonché le segnalazioni di loro eventuali particolari esigenze quali diete speciali per utentiaffetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico e fornitura di pasti in bianco.

Nel caso di sospensione delle attività e, pertanto, del servizio mensa, il Dirigente Scolastico ne darà comunicazione alla Ditta entro il giorno che precede l'inizio della sospensione.

ART. 9 – CESSIONE E SUBAPPALTO

Resta vietato alla Ditta fornitrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto, la cessione totale del servizio e/o il subappalto a terzi.

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con l'Istituzione Scolastica senza alcuna variazione del prezzo.

ART. 11 – RESPONSABILITÀ

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta fornitrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

ART. 12 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla Istituzione Scolastica il nominativo del **Responsabile Coordinatore del Servizio**, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. Quest'ultimo deve essere presente e reperibile nelle erogazioni dei pasti e del servizio mensa. A tal proposito la Ditta dovrà fornire all'Istituzione Scolastica specifica indicazione di reperibilità.

ART. 13 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Dirigente Scolastico e dal rappresentante delegato alla firma da parte della Ditta.

ART. 14 – IPOTESI di RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di subappalto;
- ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle condizioni igieniche e

caratteristiche merceologiche;

- un episodio accertato di intossicazione o infezione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Istituzione Scolastica in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Istituzione Scolastica, di risarcimento per i danni subiti.

ART. 15 – MODALITÀ DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Istituzione Scolastica e dell'interesse pubblico.

ART. 16 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

ART. 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R. 327 del 26.3.1980, D.L. 155/97, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004.

La Ditta ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP). ***Copia del Piano HACCP deve essere depositata presso l'Istituzione Scolastica prima dell'avvio del servizio.***

ART. 18 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente, essere dichiarati idonei dalle competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto. Il centro cottura dovrà altresì presentare una capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali adeguatamente attrezzati, con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

ART. 19 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 20 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Firmato digitalmente da ANGELO FALZARANO

ART. 21 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA ISTITUZIONE SCOLASTICA

È facoltà dell'Istituzione Scolastica di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato. La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati scolastici preposti alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 22 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati, dagli incaricati dell'Istituzione Scolastica e da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo. Gli incaricati al controllo non devono muovere alcun rilievo al personale all'indipendenza della Ditta e non devono ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART. 23 - PENALITA' E CONTESTAZIONI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal capitolato e dal contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, l'Istituzione Scolastica applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno raddoppiate.

L'Istituzione Scolastica farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine l'Istituzione Scolastica potrà applicare le suddette penali, e/o recedere dal contratto riservandosi ogni altro provvedimento di risarcimento danni.

ART. 24 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata del servizio, controlli analitici come previsto dal piano HACCP. La Ditta è responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 25 - MENÙ PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico, quindi la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine" con riferimento al "Prontuario AIC degli alimenti" a cura dell'Associazione Italiana Celiachia. Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. La Ditta si impegna altresì a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi.

ART. 26 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termo-sigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

La Ditta aggiudicataria, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità in ottemperanza della vigente normativa in materia. Per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), verranno segnalati inominativi degli utenti con dieta speciale e sarà cura della Ditta stessa provvedere alla sostituzione dei piatti. Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

Art. 28 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i dati personali di cui l'Istituzione Scolastica sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione verranno trattati nel rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza. La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte dell'Istituzione Scolastica nel rispetto della normativa vigente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Angelo Falzarano)

*documento informatico firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 24 D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.*