



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

Spinadesco, lì 24/07/2017

OGGETTO: APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONFESIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA DI SPINADESCO A.S. 2017-2018 – RICHIESTA PREVENTIVO DI SPESA

CIG: ZBB1F741FE

Con la presente si chiede un preventivo di spesa per il servizio di refezione scolastica presso la scuola materna (periodo scolastico settembre 2017 – giugno 2018) comprensivo delle seguenti prestazioni:

- Fornitura pasti precotti e merenda;
- Servizio di sostituzione del nostro personale consistente in fine cottura, distribuzione e pulizie per n. 2 ore e mezza giornaliere.

Entità dell'appalto e luogo di servizio

Il numero dei pasti previsti per l'anno scolastico è il seguente: n. 4.100 pasti (bambini e insegnanti), n. 580 merende.

Il luogo di consegna e consumazione è la scuola materna di Spinadesco, in via Lazzari,. L'appaltatore dovrà provvedere alle variazioni in più o i meno che gli incaricati al servizio mensa comunicheranno quotidianamente entro le ore 9,00.

Modalità di consegna

Il servizio avrà luogo tutti i giorno feriali secondo il calendario che verrà comunicato tempestivamente all'appaltatore del competente ufficio comunale.

I pasti dovranno essere portati nel luogo di consegna entro le ore 11.30 di ogni giorno. L'appaltatore dovrà provvedere alla consegna in loco, alle successive operazioni di rifinitura delle pietanze alla distribuzione agli utenti.

Trasporto dei pasti e caratteristiche dei contenitori

L'appaltatore si impegna a far eseguire con mezzi e proprio personale il trasporto dei pasti alla scuola indicata dal Committente. Per tale trasporto dovrà usare mezzi idonei aventi le caratteristiche igieniche stabilite dalla normativa vigente.

I pasti oggetto del trasporto dovranno essere recapitati in contenitori in acciaio inox termici che consentano il mantenimento della temperatura, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non inferiore a 60-65°C. mentre per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi non superiore a 10°C.

La Ditta appaltatrice si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature sopraindicate per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quello della somministrazione.



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

Modalità per la distribuzione

La Ditta appaltatrice, salvo quanto diversamente previsto, dovrà provvedere con proprio personale alle seguenti incombenze:

- consegna e custodia dei contenitori dei pasti fino al momento della distribuzione;
- rifinitura pasti
- distribuzione del pasto agli utenti
- verifica che le temperature dei contenitori corrispondano a quanto prescritto dalle normative vigenti
- sanificazione delle stoviglie e dei contenitori.

La pulizia della sala di consumo sarà a carico del personale della ditta.

Personale addetto al confezionamento

L'appaltatore si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori previsti a proprio carico del presente, capitolato, nonché dalla legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità in caso di inadempienza.

La Ditta s'impegna, inoltre, ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo.

L'Appaltatore sarà pure responsabile dell'onestà e delle idoneità del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle loro incombenze.

Cucina di cottura - requisiti

La cucina di cottura dovrà essere operante in un raggio chilometrico che consenta ai mezzi di trasporto di raggiungere il luogo di consegna entro il tempo massimo di un'ora circa e comunque non più distante di 20 km dalla sede da servire.

Le cucine e le attrezzature del centro di cottura dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune di Spinadesco la prescritta autorizzazione sanitaria ex legge 283/62 e D.P.R. 327/80 a comprova della conformità igienica. La cucina e le attrezzature dovranno essere adeguate al numero di pasti prodotti.

Modalità di preparazione degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a:



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali, frutta, latte, ecc.;
- non scongelare le derrate all'aria e sotto l'acqua corrente;
- effettuare lo scongelamento delle derrate in cella frigorifera
- non utilizzare prodotti in scatola, fatta eccezione per la conserva di pomodoro, il pomodoro pelato ed il tonno;
- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- non effettuare precottura;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione cottura;
- lavarsi le mani ogniqualvolta si manipolano alimenti quali uova, carni, pollame, pesce, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o tossito e/o starnutito;

Criteri di scelta delle materie prime

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti sono:

PASTA: di semola di grano duro, disemolati di grano duro oppure di tipo integrale

FARINE: di frumento tipo 1 o farina tipo integrale di mais di grano saraceno decorticate

RISO: sbramato di risone, maratello, arborio, parboiled

PANE: fresco di giornata prodotto con farina di tipo 1 o integrale

GNOCCHI: di patate

CARNI: bovine italiane documentate e garantite con il "marchio di qualità"
fresca bovina-manzo quarto anteriore per la preparazione a cottura prolungata carne trita per hamburger quarto posteriore per bistecche roast-beef vitello per arrosti

POLLAME: fresco

UOVA: di categoria extra peso 40/45 gr.

PRODOTTI ITTICI: pesce fresco o surgelato purché di buona qualità

TONNO: di prima qualità, all'olio extravergine di oliva o al naturale

INSACCATI E SALUMI: prosciutto cotto senza polifosfati

FORMAGGI: ben stagionato - grana padano a media stagionatura - taleggio, Bel paese, caciotta, ecc. formaggi freschi - crescenza, mozzarella, ecc.



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

BURRO: centrifugato di crema di latte vaccino con grasso non inferiore all'82%, acqua non superiore al 16%

MARGARINA: escluso l'impiego

OLIO: olio di oliva extravergine con acidità max 1% olio di oliva vergine acidità max 2%

POMODORI PELATI: con frutto sgocciolato non inferiore al 65%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FRUTTA:

fresca di prima qualità prodotta nell'area CEE, inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere di recente raccolta
- essere maturi
- essere asciutti, privi di terrosità e altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente
- non presentare tracce di germogliazione
- si escluda l'impiego di prodotti trattati con radiazione gamma

LEGUMI: freschi, secchi o surgelati esclusi legumi in scatola

PURE': di patate. Sono esclusi i preparati contenenti glutammati, grassisaturi e/o idrogenati e/o margarina

LATTE: parzialmente scremato

CONFETTURE: tipo extra all'agelatina extra, marmellata e crema di marroni.

Brodo vegetale con eventuale aggiunta di estratto di carne.

Nelle preparazioni usare solo olio extravergine o sopraffino vergine di oliva.

Per condire le verdure usare olii vergini di oliva ed eventuale aggiunta parziale di monoseme di girasole o mais: mai olio di semi vari, olio di oliva comune (cioè non vergine) margarine.

Conformità degli alimenti

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti usati per la composizione dei pasti siano corrispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione e la distribuzione e si impegna altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle competenti autorità. L'accertamento delle caratteristiche dei prodotti alimentari usati per la confezione dei pasti di cui al presente capitolato, potrà essere eseguito da parte della Autorità Sanitaria competente.

Responsabilità

L'appaltatore si obbliga a ritenere sollevato il committente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualunque entità e natura, dolosi e colposi, che si verificassero a danni



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

di terzi, ivi compreso il committente medesimo ed il personale da lui dipendente, in dipendenza della esecuzione del contratto di cui al presente capitolato. L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso il committente e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché vengano comunicate tempestivamente alla controparte.

Divieto di subappalto

L'Appaltatore non potrà subappaltare o subconcedere in tutto o in parte, anche temporaneamente, l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato se non previa autorizzazione scritta dal Committente.

Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è fisso e invariabile per l'intera durata del contratto.

Oneri a carico del committente

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale per la predisposizione dei locali adibiti a mense completi di arredi ed eventuali altre attrezzature si rendessero necessarie.

Sono altresì a carico comunale le spese relative al riscaldamento, energia elettrica, acqua, gas, nonché l'approvvigionamento di tovaglie e prodotti detergenti e disinfettanti necessari alla pulizia ed all'igiene dei locali.

A carico comunale sono inoltre tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura dei pasti.

Pagamento delle fatture

A contratto stipulato ed esecutivo, le fatture verranno liquidate dal Committente a mezzo mandato di pagamento tramite la Tesoreria comunale.

Il pagamento avverrà a mezzo mandato dietro presentazione di regolare fattura entro 60 gg. dal ricevimento.

Penalità e risoluzione del contratto

Il Committente, per grave violazione alle norme prescritte dal presente Capitolato od alle norme vigenti in materia di gestione mense pubbliche, ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo di raccomandata,



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

quando queste violazioni comportino situazione di particolare difficoltà per il Committente. In caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva il diritto di incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni maggiori derivanti dalle suddette violazioni.

Nel caso che la Ditta appaltatrice, per propria colpa, receda il contratto, il Committente si riserva la facoltà di avvalersi sul deposito cauzionale introitando lo stesso in toto o in parte in conformità al danno che ne deriva.

In caso di mancata prestazione del Servizio senza giustificata ragione, l'Appaltatore sarà tenuto a corrispondere al Committente l'eventuale differenza del costo contrattuale del pasto con quello che il Committente dovrà sostenere per sopperire alla mancata prestazione.

L'Appaltatore in tal caso gravato anche di una penalità di €. 100,00 per ogni giorno di ingiustificata interruzione.

Per l'inadempienza di quanto previsto dai precedenti articoli 4, 5 e 6, il Foro di cui al seguente articolo valuterà l'entità del danno arrecato ed applicherà una sanzione economica corrispondente al numero dei pasti forniti.

Nel caso di mancata consegna di parte del menù o di inadempienza a diete particolari; l'Appaltatore rifonderà il Committente delle spese sostenute per l'acquisto dei generi mancanti nonché una penalità pari alla spesa sostenuta.

Foro competente

Per ogni controversia fra le parti sarà competente il Foro di Cremona.

PROCEDURE E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE:

Il prezzo unitario a base d'asta è di:

- € 5,50 (cinque, cinquanta) a pasto, oltre IVA ai sensi di legge (comprensivo di n. 1 pasto e relativo servizio di cottura, distribuzione);
- € 0,60 (zero, sessanta) a merenda.

L'appalto sarà affidato in base al minor prezzo ai sensi dell'art. 95 co. 4 D.lgs. n. 50/2016.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

F.TO Miglioli dott.ssa Sara



COMUNE DI SPINADESCO

Provincia di Cremona

ALLEGATO

Il sottoscritto in qualità di _____ della ditta

DICHIARA

1. Di possedere i requisiti di partecipazione di ordine generale e di idoneità professionale previsti dal Decreto Legislativo n. 50/2016;
2. Di essere in possesso della certificazione ISO 9001/2008 e del sistema di qualità ISO 9001/2008;
3. Di non avere impedimenti per contrattare con le pubbliche amministrazioni.

Lì; _____

FIRMA

ALLEGATO

Fotocopia documento identità rappresentante legale.