



COMUNE DI SAN FRATELLO
CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

C.A.P. 98075 - Cod. Fisc. 84000410831

AREA AMMINISTRATIVA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

N. 359 DEL 31-12-2018

N. 577 DEL 31/12/2018 REGISTRO GENERALE

OGGETTO: Determina a contrarre per procedura con affidamento diretto Servizio di Refezione Scolastica – Anno Scolastico 2018/ 2019, art. 36 comma 2, lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016 e ss. mm. ii.

GIG: Z6C2634769.

Premesso che con Determinazione sindacale n. 17 del 21/06/2018 la sottoscritta è stata individuata Responsabile dell'area Amministrativa di questo Comune.

Che occorre procedere, urgentemente, all'attivazione del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2018/2019 per gli alunni frequentanti la scuola materna, per i docenti ed i collaboratori adibiti all'assistenza, mediante affidamento a ditta esterna, stante che il Comune non dispone di proprie risorse umane e materiali per l'organizzazione e la gestione del citato servizio.

Che con deliberazione di Giunta Comunale n. 230 del 06/12/2018, immediatamente esecutiva, è stata assegnata alla Responsabile dell'Area Amministrativa la somma di € 35.000,00 al fine di procedere all'attivazione del servizio di refezione scolastica.

Accertato che con determinazione n. 336 del 10/12/2018 è stata impegnata la somma di euro 35.000,00.

Visti:

L'art. 192 del D. Lgs. 18/08/2000, n. 267 che prescrive *l'adozione di apposita determinazione a contrarre per definire il fine, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali del contratto che si intende stipulare, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base.*

L'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 il quale prevede *che le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici.*

Il comma 14 dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 il quale prevede che *gli affidamenti di importo non superiore a 40.000,00 euro possono essere perfezionati mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o strumenti analoghi.....*

L'art. 37, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 il quale recita *che le stazioni appaltanti, fermo restando l'obbligo di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalla vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000,00 senza la necessaria qualificazione di cui all'art. 38 del D. Lgs. citato.*

Dato Atto che:

l'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 prevede *che le stazioni appaltanti procedano all'affidamento di lavori servizi e forniture di importo inferiore a euro 40.000,00 mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici.*

L'art. 40 del D. Lgs. 50/2016 prevede *l'obbligo di uso di mezzi di comunicazione elettronici nello svolgimento di procedure di aggiudicazioni.*

Considerato che il servizio oggetto della presente determinazione è riconducibile alla previsione di cui all'art. 36, comma 2, lett. a) del D. lgs. 50/2016 e che le motivazioni per procedere all'affidamento diretto sono la garanzia del principio di economicità, di efficacia, di tempestività e proporzionalità i quali consentono una corretta gestione e massima resa nei risultati.

Dato Atto, altresì, che necessita approvare il Capitolato Speciale d'Appalto con il quale viene regolato il servizio, le Tabelle dietetiche, regolarmente vistate dal Dipartimento di Prevenzione Area medica U.O.C. SIAV di Sant'Agata Militello.

Visto l'Ordinamento Amministrativo EE.LL. vigente in Sicilia e ss.mm. ed ii.;

DETERMINA

Per le motivazioni esposte in premessa, che qui si richiamano integralmente

- Di procedere all'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, Anno Scolastico 2018/2019, mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.a) del D. lgs. 50/2016, con inizio il 07/01/2019 e fino al termine dell'anno scolastico.

- Di affidare il servizio come sopra specificato alla "NEBRODI RISTORAZIONE SRL", via Serg. Magg. B. Pitillo, 11 Sant'Agata Militello (ME).

- Di dare atto che la somma risulta impegnata al servizio 1.04.5.03.01 del bilancio pluriennale 2019.

- Di approvare:

Il Capitolato Speciale d'Appalto con il quale viene regolato il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2018/2019, per gli alunni frequentanti la scuola materna, per i docenti ed i collaboratori adibiti all'assistenza;

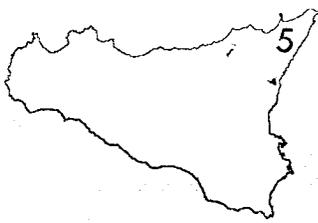
Le Tabelle dietetiche, regolarmente vistate dal Dipartimento di Prevenzione Area medica U.O.C. SIAV di Sant'Agata Militello.

Di pubblicare la presente determinazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA

Sig. ra Anna Savio





**AZIENDA SANITARIA
PROVINCIALE**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AREA MEDICA U.O.C. SIAV

U.O.S. di Sant'Agata Militello

Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

(autorizzcontrolli.sagatam@asp.messina.it)

Prot.1027 del 20/12/2018

Al comune di San Fratello

Oggetto: Parere igienico – sanitario edilizio.

In allegato alla presente si restituisce con *parere favorevole*, la tabella dietetica vs. prot.
del comune di san Fratello.

Si rammenta che qualora la struttura dovesse essere utilizzata quale luogo di lavoro, si dovrà rispettare quanto previsto in materia dal D. lgs. n° 81/08 ed in particolare i seguenti disposti:

- art. 63
 1. **I luoghi di lavoro devono essere conformi** ai requisiti indicati nell'allegato IV dello stesso Decreto.
 2. **I luoghi di lavoro devono essere strutturati** tenendo conto dell'eventuale presenza di lavoratori disabili.
- art. 65
 1. E' vietato destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.
 2. **Possano essere destinati al lavoro** locali chiusi sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi il datore di lavoro provvede ad assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima.
 3. **L'organo di vigilanza (SPRESAL)** può consentire l'uso di locali chiusi sotterranei o semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche (*apposita autorizzazione*).
- art. 67
 1. **La costruzione e la realizzazione di edifici o locali da adibire a lavorazioni industriali, ove è prevista la presenza di più di tre lavoratori**, nonché gli ampliamenti e le ristrutturazioni di quelli esistenti, devono essere eseguiti nel rispetto della normativa di settore ed essere notificati all'organo di vigilanza competente per territorio (*SPRESAL*).
 2. **Il Comune, l'Ente richiedente o l'interessato**, è deputato alla verifica di eventuali diritti di terzi, vincoli di legge, PRG, regolamento d'igiene ed edilizio comunali, applicazione normativa per i pozzi neri (Allontanamento dei fanghi di digestione dalle fosse settiche tipo Imhoff, o svuotamento delle fosse a tenuta stagna, tramite Ditta Specializzata), distanze da sorgenti o pozzi idrici, falde idriche, rifiuti speciali.
 3. Il Parere si intende dal punto di vista edilizio.

Sant'Agata Militello li, 20/12/2018



A. S. P. MESSINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SANT'AGATA MILITELLO
Responsabile U.O.S.
Dr. Spinello Giuseppe
Dot. SPINELLO Giuseppe

MARTEDI'	Riso o pasta al pesto/piselli	riso o pasta	60	
		pesto	10	
		piselli	30	
		pomodori pelati	120	
		cipolle	12	
		olio di oliva	6	
	grana padano	6		
	Filetti di merluzzo o bastoncini di merluzzo	filetti di merluzzo	100	750
		pangrattato	q.b.	
		o bastoncini di pesce	90	
olio di oliva		6		
Insalata	Insalata mista	100		
	olio di oliva	6		
	aromi	q.b.		
Pane		50		
Frutta di stagione		100		
TOTALE CALORIE				

MERCOLEDI'	Pasta con legumi	pasta alimentare	50	
		lenticchie o fagioli	30	
		cipolle	12	
		pomodori pelati	20	
		biete	20	
		olio di oliva	6	
	Pollo panato	pollo (petto)	80	
		olio di oliva	6	750
		pangrattato	q.b.	
		lattuga da taglio	70	
Insalata verde	olio di oliva	6		
		q.b.		
	aromi			
Pane		50		
Frutta di stagione		100		
TOTALE CALORIE				

GIOVEDI	Pasta con salsa di pomodoro	pasta alimentare	60	750
		pomodori pelati	120	
		carote	20	
		cipolle	12	
		olio di oliva	6	
		grana padano	6	
		uovo di gallina (2x3)	35	
		patate	100	
		grana padano	5	
		olio di oliva	6	
Pane	50			
Frutta di stagione	120			
TOTALE CALORIE				

VENERDI'	Riso con passato di verdura	riso	60	750
		cipolle	5	
		pomodori pelati	20	
		verdure di stagione	80	
		olio di oliva	6	
		mozzarella	- 50	
		olio di oliva	6	
		lattuga da taglio	70	
		olio di oliva	6	
		Pane	50	
Frutta di stagione	120			
TOTALE CALORIE				

TABELLA 2° SETTIMANA			BAMBINI 3-5 ANNI	
GIORNO	MENU	INGREDIENTI	Quantità in grammi	Calorie
LUNEDI'	acqua minerale naturale: 250 cc/procapite per pasto	pasta alimentare	60	
		patate	75	
	Pasta con patate	pomodori pelati	20	
		carote	12	
	Prosciutto cotto	cipolle	12	
		grana padano	6	750
	Insalata di pomodoro	olio di oliva	100	
		aromi	q.b.	
		Pane	50	
		Frutta di stagione	120	
TOTALE CALORIE				
MARTEDI'	Riso al pomodoro	riso	60	
		cipolle	12	
		carote	12	
		pomodori pelati	120	
		olio di oliva	6	750
		grana padano	6	
		pollo (petto)	90	
		olio di oliva		
		pangrattato	q.b.	
		aromi	q.b.	
	patate	100		
	Pollo panato al forno	olio di oliva	6	
		aromi	q.b.	
Pane		50		
Patate al forno	Frutta di stagione	60		
	TOTALE CALORIE			

MERCOLEDI'	Pasta con passato di verdura	pasta alimentare	50	
		verdura di stagione	100	
		cipolle	10	
		pomodori pelati	20	
		patate	35	
	olio di oliva	6		
	uovo di gallina	52		
	pangrattato	q. b.	750	
	olio di oliva	6		
	grana padano	6		
Omelette	aromi	q. b.		
	Insalata di stagione	100		
	olio di oliva	6		
	aromi	q. b.		
Insalata				
Pane		50		
Frutta di stagione		120		
TOTALE CALORIE				

GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	pasta alimentare	60	
		pomodori pelati	120	
		carote	12	
		cipolle	12	
		olio di oliva	6	
	grana padano	6		
	vitello magro (fesa)	90	750	
	pangrattato	q. b.		
	olio di oliva	6		
	aromi	q. b.		
Patate al forno	patate	100		
	olio di oliva	6		
	aromi	q. b.		
Pane		50		
TOTALE CALORIE				

VENERDI'	Riso con legumi platessa panata al forno o bastoncini di merluzzo	riso	60	
		lenticchie o fagioli	30	
		cipolle	12	
		carote	12	
		biete	30	
		pomodori pelati	20	
		olio di oliva	6	
		platessa (filetto)	100	
		pangrattato	q.b.	750
		Oppure bastoncini di merluzzo	90	
		olio di oliva	6	
		aromi	q.b.	
Insalata		50		
		6		
Pane		50		
		120		
Frutta di stagione				
TOTALE CALORIE				

COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER FAVISMO - SCUOLA MATERNA – ANNO 2019

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Affettato di tacchino Carote cotte e mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Riso olio e grana Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi alla ligure Formaggio fresco Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Affettato di tacchino Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Provola dolce Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese Insalata, carote, cavolo cappuccio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Brasato di manzo Carote cotte Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta al ragu Formaggio da pasteggio Carote cotte Frutta di stagione Pane	Polenta e bruschetta al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchinò Patate al forno Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo vegetale Arrosto di lonza Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pasta in salsa rosa Platessa impanata Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta e lenticchie Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Merluzzo al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Medaglione di verdure no piselli Insalata verde Frutta di stagione

COMUNE DI SAN FRATELLO

DIETA PER CELIACI – SCUOLA MATERNA ANNO 2019

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Zucchine trifolate Frutta fresca	Minestra di risi e patate Fettina di carne ai ferri con polenta Piselli Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radicchio variegato Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro Mozzarella Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Arrosto di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Tacchino ai ferri Verdura cruda Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/Pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Carote julienne Frutta fresca	Pasta aglut alla pizzaiola Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetto di merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana Latteria Spinaci spadellati Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro Frittata con patate Finocchi crudi Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale. Formaggio casatella Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di zucca e porro Fettina di carne ai ferri Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone fettina di carne con Polenta Zucchine trifolate Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno Prosciutto cotto no glut Carotine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'olio/ al pomodoro Tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai funghi / pomodoro Pollo arrosto Piselli Frutta fresca	Risotto all'olio Bocconcini di tacchino/Sogliola al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca

COMUNE DI SAN RAFFAELLO
DIETA PER CELIACI – SCUOLA MATERNA ANNO 2019

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Zucchine trifolate Frutta fresca	Minestra di risi e patate Fettina di carne ai ferri con polenta Piselli Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radicchio variegato Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro Mozzarella Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Arrosti di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Tacchino ai ferri Verdura cruda Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/Pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Carote julienne Frutta fresca	Pasta aglut alla pizzaiola Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetto di merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana -Latteria Spinaci spadellati Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro -Frittata con patate Finocchi crudi Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale. Formaggio casatella Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di zucca e porro Fettina di carne ai ferri Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone fettina di carne con Polenta Zucchine trifolate Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno Prosciutto cotto no glut Carotine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'olio/ al pomodoro Tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai funghi / pomodoro Pollo arrosto Piselli Frutta fresca	Risotto all'olio Bocconcini di tacchino/Sogliola al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca



COMUNE DI SAN FRATELLO

PROVINCIA DI MESSINA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SAN FRATELLO.

A R T . 1 **OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n.67 pasti, di cui n.63 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e n.4 per gli insegnanti ed i collaboratori che saranno adibiti all'assistenza del servizio, per l'anno 2019 ed avrà la durata presumibile di mesi 9 e comunque sino alla concorrenza della disponibilità finanziaria dell'Ente.

Il numero annuo dei pasti sopraindicati è pertanto orientativo e potrà essere suscettibile di variazioni in più od in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato senza previsione di un numero minimo. L'appalto avrà inizio, presumibilmente dal mese di Gennaio 2019.

A R T . 2 **TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

Nel plesso scolastico sito in C/da Schiena dovrà essere consegnato un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni della giornata e alle presenze giornaliere del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più per eventuali richieste da parte degli alunni o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa. Il trasporto dei pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà avvalersi di personale idoneo e di apposito mezzo omologato per il trasporto.

Per tali operazioni andranno impiegati attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

I pasti verranno serviti in piatti monouso, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate di tovagliolo di pura cellulosa. I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. I giorni di funzionamento del servizio settimanale sono cinque, dal lunedì al

venerdì, con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche. La Ditta aggiudicataria avrà nulla a pretendere se il servizio dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata inferiore dovuta anche a modifiche dell'orario scolastico.

L'acquisizione delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980 e alle altre vigenti normative, alla norme di buona tecnica ai menù alle caratteristiche merceologiche e qualitative prescritte e stabilite dal presente capitolato.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare variazione al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate ed alle grammature con l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di adeguare, conseguentemente, e rapidamente la fornitura, fermo restando che le eventuali modifiche non comporteranno variazioni del prezzo per pasti. L'amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare le variazioni di cui sopra in conseguenza di eventuali indicazioni e direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda lo ritenga necessario e positivo per la salute dei bambini, in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Il gestore, al di fuori del servizio di gestione scolastica, sarà in ogni modo tenuto a fornire un numero massimo di 4 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio attenzionate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

A R T . 3

ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, alla consegna dei pasti dalle ore 12,00 alle ore 13.10 e, comunque, dieci minuti prima dell'orario mensa stabilito dal Dirigente Scolastico e in base al numero delle prenotazioni giornaliere effettuate. Tale calendario e le sedi potranno essere suscettibili di variazioni secondo le esigenze didattiche prospettate dal Dirigente Scolastico e dall'Amministrazione Comunale e comunicate per iscritto.

A R T . 4

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia. Per la preparazione dei pasti di cui non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate in cui il termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione

- Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubbliche e comunicare tempestivamente eventuali variazioni circa:
- Il menù somministrato comprensivo dell'indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore così come ogni variazione delle loro caratteristiche;
- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari accreditati per il servizio;

- La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;
I predetti documenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale, entro 20 gg. dall'inizio del servizio di gestione ed aggiornati delle eventuali variazioni.
La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca presso la sede comunale e la sede scolastica ben visibile ed accessibile all'utenza.
Nel caso in cui il prodotto locale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici): in tal caso l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa autorizzazione preventiva del Funzionario Comunale Responsabile del Servizio.
La composizione del pasto giornaliero non potrà essere in ogni caso diversa da quanto segue:

1° PIATTO: con alternativa del piatto in bianco o per particolari regimi dietetici;

2° PIATTO: con alternativa del piatto bianco o per particolari regimi dietetici:

Pane: n.1 panino di almeno 70gr.

FRUTTA: n.1 frutto (mela, pera, banana etc. e frutta di stagione)

Acqua: 1/2 litro di acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per i bambini che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea etc. debitamente certificati. E' assolutamente vietato utilizzare:

Alimenti OGM

- Carne al sangue
- Cibi fritti
- Carni precotte
- Conservanti ed additivi chimici
- Riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti

Effettuare la precottura e preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle tabelle dietetiche giornaliere predisposte da un medico autorizzato e vistate dal Responsabile del servizio di Medicina Scolastica dell'ASP. n° 5 Distretto di S.Agata di Militello, e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente. La Ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentano le caratteristiche di cui alle allegate tabelle dietetiche, con specificate ingredienti, grammatura e calorie, del presente Capitolato e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

La ditta deve impegnarsi a:

- Lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente;
- Scongelare gli alimenti surgelati nel frigorifero-.
- Conservare nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini esclusivamente le derrate contemplate nelle allegate tabelle;
- Cuocere le verdure a vapore;
- Cuocere i secondi piatti a forno;
- Conservare le uova in frigorifero e lavarle ed asciugarle prima dell'utilizzo;
- Aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- Somministrare la razione di carne possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc);

In occasioni di festività religiose c/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari è possibile modificare, previo accordo tra le parti, il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

A R T . 5

PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale. Il personale osserverà un'assoluta igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti, ponendo in essere tutte le procedure a garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e dei processi produttivi e dovrà pertanto essere dotato dei dispositivi e dell'abbigliamento (cuffia, guanti, ecc.) previsti dalla normativa vigente in materia.

Il personale dovrà essere adeguatamente preparato nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto ed educato e dovrà fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione Comunale entro 15 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3 giorni all'Ente.

La ditta munirà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completi di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto li esponga durante le ore lavorative.

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto in via prioritaria delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale

A R T . 6

TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

L'aggiudicazione del servizio comporterà da parte dell'impresa l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro. L'Amministrazione comunale pur restando ferma la sua estraneità per qualsiasi rapporto e responsabilità, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente e nel caso siano riscontrate infrazioni a danno del personale si obbliga a farne comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza a trattenere il 5% delle spettanze mensili dovute alla ditta appaltatrice fino alla consegna di certificato liberatorio rilasciato dalle autorità competenti.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare tale normativa in toto e a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale che si occupi della cottura, del confezionamento, della distribuzione della preparazione dei tavoli e della somministrazione dei pasti, personale debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie e appositamente informato sulla normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, la distribuzione degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta appaltatrice.

A R T . 7

TRATTAMENTO DEL PERSONALE —ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire presso i refettori del plesso scolastico i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente Scolastico.

E' assolutamente vietato, pertanto, l'accesso di personale non autorizzato nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali. Il personale autorizzato a seguito dei controlli dovrà redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmesse in copia all'Ufficio Scolastico del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà ed il diritto di operare controlli sul luogo di preparazione dei pasti per verificare l'igienicità dei luoghi e dei mezzi di trasporto, per detti controlli il Comune si avvarrà di organi propri e di altri istituzioni. Si riserva, altresì, il diritto di prelevare campioni dei pasti consegnati per accertare la qualità e la commestibilità dei cibi a norma di legge.

A R T . 8

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal Decreto legislativo n° 81/2008, rispettare le direttive n° 852/04 e n° 96/3CEE e la direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D .Lgs n. 193/07- HACCP.

La ditta appaltatrice è obbligata ad uniformarsi alle leggi, direttive e regolamenti che disciplinano la sicurezza dei lavoratori, dei luoghi di lavoro e dei processi produttivi.

La ditta deve essere in possesso di apposita autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti rilasciata ai sensi del D. Lgs n. 193 //2007.

La ditta deve avere un centro di cottura con una capacità residua disponibile pari al numero dei pasti presunti, ed una distanza massima dal luogo di esecuzione del servizio non superiore ai 50 Km.

La ditta appaltatrice deve, in caso di fermo macchina del centro principale, garantire la continuazione del servizio attraverso un centro alternativo, regolarmente autorizzato.

E' fatto obbligo individuare il responsabile del servizio e comunicare eventuali variazioni successive.

Il gestore è tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati, con la periodicità richiesta dal Comune e all'autocontrollo sanitario HACCP.

A R T . 9

DURATA DELL'APPALTO E INTERRUZIONE

Il Comune si riserva di procedere alla risoluzione del contratto d'appalto qualora dalla relazione predisposta dal competente Ufficio Scolastico, (dopo aver acquisito le comunicazioni della Direzione Didattica e della ditta appaltatrice), scaturiscano gravi e ripetute inadempienze a carico della ditta appaltatrice e di procedere alla rescissione del contratto con apposito atto deliberativo di Giunta Municipale.

In caso di sciopero del personale scolastico o dei dipendenti della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata per iscritto entro le ore 9,30 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

A R T . 1 0

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice all'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione ha facoltà di incamerare tutta la cauzione e di procedere alla somministrazione in danno della Ditta inadempiente.

A R T . 1 1

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione pari al 10% del corrispettivo dell'appalto al netto del ribasso offerto.

La cauzione dovrà essere prestata mediante polizza fideiussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione. E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

La cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto d'appalto.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed eventuali variazioni successive.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

A R T . 1 2

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di recesso "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

A R T . 1 3

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune oltre i casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;
- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- Qualora la ditta si renda colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possano verificarsi.

A R T . 1 4 **PENALITA'**

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione RCT con un massimale unico di euro 1.000.000,00.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

Euro 500,00 per la mancata fornitura dei pasti;

Euro 1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- rinvenimento di prodotti scaduti;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

Euro 300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei fornitori;
- confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
- mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;
- presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi a quelle di cui alle tabelle dietetiche;
- la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;
- l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporto;

Euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna del materiale monouso;
- per mancato rispetto della grammatura accertato per almeno n.5 volte;
- per mancato rispetto del menù, senza preventiva comunicazione scritta;

Per analisi batteriologiche e/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio

abilitato o effettuato del Servizio Igiene Pubblica dell'ASP, risulta "mediocre" o "cattivo", verrà applicata la sanzione di €. 150,00 alla prima infrazione, € 300,00 alla seconda infrazione, € 450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni e/o violazioni di cui al presente capitolato contestate per iscritto, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica ulteriori diritti ed azioni spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La refezione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, qualora l'ASP e/o i Rappresentanti del Comune facciano rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o a quanto altro previsto dal presente Capitolato, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

A R T . 1 5 CORRISPETTIVI

Nel prezzo offerto per la fornitura si intendono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto:

- Scuola dell'Infanzia: alunni è di € 4,00, insegnanti ed assistente € 4,50; oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n.67 pasti con decorrenza, presumibilmente, dal mese di Gennaio 2019, per un importo complessivo di € 35.000,00 IVA compresa .

A R T . 1 6 ONERI A CARICO DEL COMUNE - PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fornitura effettuata previa verifica da parte dell'Ufficio Scolastico dell'Ente dei pasti effettivamente erogati al fine di procedere alla liquidazione entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura a seguito accertamento della regolarità contributiva. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n° 136 del 23/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale, si rinvia alle norme del codice civile e alle Leggi vigenti in materia.

San Fratello _____

Il Responsabile dell' Area Amministrativa
Sig.ra Savio Anna