



LICEO GINNASIO STATALE "G. D'Annunzio"

Distretto Scolastico n° 12 Via Venezia,41 – 65121 PESCARA - Codice Scuola PEPC010009 – Fax : 085-298198
Tel. 085-4210351 - Segreteria C.F. 80005590684 E-MAIL : pepc010009@istruzione.it

Internet : www.liceoclassicope.gov.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DEL LICEO CLASSICO EUROPEO E DIPENDENTI PER L’ANNO SCOLASTICO 2016/2017.
CIG: Z021B4EC6A.**

ARTICOLO 1

OGGETTO

Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti presso il Liceo Classico "G.D'Annunzio" di Pescara per le n.2 classi del Liceo Europeo , secondo le seguenti specifiche:

Servizio organizzato in unico turno. GIOVEDÌ

Sede: presso le sale refezione del Liceo Classico "G.D'Annunzio" di Pescara, Via Venezia, 41;

Alunni iscritti attualmente alle n.2 classi del Liceo Classico Europeo: 48 + insegnanti addetti alla sorveglianza secondo gli standard di legge. Servizio richiesto:

preparazione, fornitura, trasporto;

Le caratteristiche dei pasti sono le seguenti:

SCUOLA	TIPOLOGIA DI PASTO
Liceo Classico Europeo n.2 classi prime	Monoporzione in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservate in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) la fornitura di diete personalizzate (es. celiachia), consegnate in monoporzione recanti l’indicazione dell’utente destinatario;

Si precisa che la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio è a carico dell'aggiudicatario: le sale di refezione sono dotate esclusivamente di tavoli e sedie.

ARTICOLO 2

DURATA DEL CONTRATTO E CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Contratto avrà la durata dell'anno scolastico 2016/2017, fatta salva la possibilità di rinnovo per i successivi due anni scolastici , ed esclusivamente nel caso di servizio svolto nel rispetto:

- α) degli standard di qualità previsti nel presente capitolato;
- β) dell'offerta tecnica formulata;
- χ) delle specifiche condizioni di esecuzione descritte nei successivi articoli.

Lo svolgimento del servizio avverrà attenendosi all'articolazione del calendario scolastico deliberato dal Liceo Classico "G.D'Annunzio" di Pescara e già comunicato nel bando di gara come di seguito: dal mese di ottobre 2016 (12/10/2016) al mese di Maggio 2017(25/05/2017) compreso, con le sospensioni per l'Immacolata (8/12/2016), le vacanze natalizie (dal 24/12/2016 al 8/01/2017) e le vacanze di Pasqua (dal 13/04/2017 al 18/04/2017).

ARTICOLO 3

VALORE DELL'APPALTO

L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo ammonta ad un minimo di Euro **€. 1.872,00** (IVA esclusa) L'importo stimato sulla base del dato probabilistico dei pasti somministrati, per il periodo relativo all'anno scolastico 2016/2017 = Tot 8 mesi come suindicato è di circa 32 pasti ad alunno. L'Amministrazione Scolastica comunque garantisce per ogni giovedì il minimo di pasti pari a n.15 pasti .

Tale quantificazione è tuttavia indicativa, il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qualcosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'importo a base d'asta ammonta ad Euro 3,90 IVA esclusa/pasto.

Il valore dell'appalto ha quindi valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

A tale proposito si precisa che la comunicazione dei pasti necessari per ciascun GIOVEDÌ saranno comunicati da personale addetto dell'amministrazione scolastica, entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

A tale proposito si precisa che la scuola si impegna con la ditta garantendo la consumazione di almeno n° 15 pasti a giorno (giovedì) in quanto nel caso di riduzione delle iscrizioni al servizio, il valore generale di consumazione stimato può ridursi, senza che l'aggiudicatario possa richiedere risarcimento danni.

Il prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per il personale, spese per lo spostamento sul territorio degli operatori (con mezzi propri o della ditta), nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ed utenze relative ad eventuale sede del servizio da costituirsi nel Comune di Pescara o entro massimo n.10 KM dall'Istituzione Scolastica.

Considerati l'oggetto e le modalità organizzative del presente appalto, i relativi specifici costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati pari a zero.

ARTICOLO 4

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ARTICOLO 5

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa per il Liceo Classico G.D'Annunzio di Pescara consiste in:

- a) acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;
- b) preparazione dei cibi, secondo il menù incluso nel presente capitolato e da fornire agli alunni, per il tramite della scuola ad inizio mese, da realizzarsi presso il Centro di cottura dell'affidatario e confezionamento in pasti monoporzionamento termosigillati ;
- c) ricevimento, entro le ore 10:00, delle prenotazioni del giorno, per conoscere il numero dei pasti giornalieri e delle eventuali diete speciali, con telefonata effettuata dall'Amministrazione Scolastica ;
- d) trasporto dei pasti presso le aule di refezione;
- e) fornitura di tovagliette "usa e getta", tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri, stuzzicadenti, condimenti necessari (olio oliva, limone, sale, parmigiano e vari necessari), acqua in bottiglietta da 1/2 litro

L'aggiudicatario con la sottoscrizione del contratto assume formale impegno in merito al rispetto di quanto indicato nel presente capitolato.

ARTICOLO 6

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il vitto fornito, in linea calda, dovrà essere organizzato con menù mensili (n. 4 pasti) a rotazione sul menù incluso nel presente capitolato e fornito agli alunni, tramite la scuola, ad inizio mese.

Prima dell'avvio di ogni menù, questo andrà visionato dall'Amministrazione Scolastica per le eventuali richieste di modifiche.

Nei casi di patologie dichiarate, l'affidatario è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, la cui composizione sarà concordata , senza variazione di prezzo.

Per i casi di intolleranza o di costante rifiuto di determinati piatti, l'affidatario fornirà in alternativa al secondo piatto, formaggio o prosciutto. Il numero dei piatti dovrà essere comunicato all'affidatario al momento dell'ordinazione dei pasti.

Il vitto, una volta preparato, sarà trasportato presso la sede della scuola con automezzo e contenitori idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie e in un tempo massimo che possa salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli stessi.

ARTICOLO 7

CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

L'affidatario deve disporre, in uso esclusivo, di un centro cottura con caratteristiche tecniche che rispondono ai requisiti richiesti dalle attuali normative in tema di corretta prassi igienica alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro.

ARTICOLO 8

ELENCO DEI PRINCIPALI FORNITORI

Per ottimizzare tutte le procedure e le istruzioni sopradescritte l'affidatario dovrà avere effettuato una selezione dei fornitori in modo che possano garantire la qualità delle derrate con costanza nel tempo. L'elenco completo dei fornitori scelti, la loro valutazione e tutte le schede tecniche dei prodotti, oltre che le procedure di valutazione e selezione, sono a richiesta disponibili per il Liceo Classico G.D'Annunzio di Pescara.

ARTICOLO 9

QUALITA' DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dall'affidatario devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità ;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni degli alimenti, nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 60°C ed alle prescrizioni e raccomandazioni di cui alla normativa igienico sanitaria in vigore;
3. rispettare i limiti microbiologici previsti dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

E' escluso, di norma, l'utilizzo di frittura di alcun tipo e di pasti precotti, nonché il trasporto di pasti già cotti da una cucina all'altra.

ARTICOLO 10

MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'affidatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al REG. CE n. 852/2004.

Quanto necessario per il trasporto ed il mantenimento delle corrette temperature, dovrà essere forniti dalla ditta.

I contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere idonei ai sensi del DPR 327/1980 e del REG. CE n. 852/2004 e garantiti per mantenere la temperatura dei pasti entro i 60° per i piatti caldi, ed inferiore ai 10° per i piatti freddi per almeno 60 minuti.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ARTICOLO 11

MENU' E GRAMMATURE

I pasti dovranno essere composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca o cotta, acqua minerale naturale (da fornire in bottiglia da 1/2 litro), frutta e pane. Di seguito è presente il menù, tratto dal Comune di Torino, da seguire a rotazione mensile.

Eccezionalmente e su richiesta, potranno essere somministrati piatti alternativi al menù giornaliero sia per i primi che per i secondi.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli i concordati con l'Amministrazione Scolastica .

Il menù dovrà essere analogo al menù previsto e potrà subire modifiche solo eccezionalmente per esigenze particolari dell'utenza; tali modifiche saranno comunque contenute e non dovranno produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate.

I menù proposti devono essere unicamente quelli stabiliti in accordo con l'Amministrazione Scolastica.

Comunicazioni di eventuali modifiche per scioperi o altri eventi non stabiliti nel calendario annuale, che dovessero richiedere la temporanea ed immediata sospensione giornaliera del servizio mensa, verranno effettuate almeno 3 giorni prima.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica .

ARTICOLO 12

IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e di produzione previsti dalle leggi vigenti.

ARTICOLO 13

ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA

In seguito alla assegnazione dell'incarico, il datore di lavoro assegnatario dovrà:

- comunicare il nominativo del responsabile della Sicurezza;
- rispettare il DUVRI allegato al presente capitolato in riferimento alle attività svolte dal proprio personale ;
- provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni previsti dal D.lgs. n. 81/2008

ARTICOLO 14

ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA'

E' a totale carico dell'affidatario, senza riserve od eccezioni, ogni onere e responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare agli utenti, all'operatore stesso, a terzi e a cose, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento o a cause ad esso connesse.

ARTICOLO 15

CORRISPETTIVO

Alla liquidazione del corrispettivo si procederà ogni due mesi , previa verifica della effettività del servizio reso, entro dieci giorni dal ricevimento di fattura elettronica rispondente alle norme di legge, con specificato il CIG del contratto sottoscritto con l'amministrazione, la descrizione del servizio, il

numero di pasti somministrati ed il costo unitario applicato. Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica da parte dell'Ente della sussistenza del requisito della regolarità contributiva.

Sono a carico dell'aggiudicatario le relative commissioni bancarie.

ART. 16

RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso di ripetute inadempienze , l'Amministrazione Scolastica si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 C.C., previa contestazione scritta, e successiva diffida con preavviso di giorni 30 (trenta), e fatto salvo il diritto di controdeduzioni da parte dell'impresa, secondo le modalità di cui all'articolo precedente.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, fa insorgere a favore dell Liceo Classico il diritto di affidare il servizio al prestatore di servizi che segue immediatamente nella graduatoria.

ARTICOLO 17

RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI)

In ordine al procedimento instaurato da questo capitolato si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti all'individuazione dell'affidatario del servizio in oggetto; le modalità di trattamento sono limitate alla raccolta dei dati strettamente necessari oltre che al loro raffronto ed utilizzo.

ARTICOLO 18

CONTROVERSIE

Per ogni controversia che non dovesse comunque essere risolta tra le parti, è competente il Foro di Pescara.

MENÙ SCOLASTICO PER MESE (4 pasti: ogni giovedì)

Riso alle zucchine, bastoncini di merluzzo, carote bastoncino all'olio, yogurt alla frutta

Penne pomodoro e origano, formaggio fresco o mozzarella, insalata patate fagiolini, mix frutta

Sedanini in bianco, uovo sodo con maionese, insalata verde e carote, banana

Spaghetti all'amatriciana, prosciutto cotto e parmigiano, frutta

Riso alla milanese, bocconcini di tacchino alla contadina, insalata di pomodori, melone

Fusilli pomodoro e olive, tonno, insalata di pomodori, frutta

Riso in bianco, pollo dorato, insalata verde, mousse di frutta

Sedanini al pesto, arrosto di bovino, zucchine primavera, frutta

Pizza al pomodoro, formaggio tipo grana, fagiolini all'olio, banana

Ravioli al pomodoro, platessa dorata, zucchine primavera, frutta

Riso in bianco, hamburger bovino ai ferri o formaggio con ketchup, insalata verde, frutta

Spaghetti "carbonari", grana padano DOP , insalata di pomodori e olive, ananas fresco

Riso al pomodoro, manzo olio e limone, pisellini aromatici, banana

Gemelli al pesto, milanese di lonza, fagiolini all'olio, frutta

Pipe alle zucchine, tacchino freddo olio e limone, patate a spicchi al forno, banana

Riso pomodoro e basilico, mozzarella, crudité di verdure, frutta

Vellutata di verdure con pasta, tonno, bruschetta al pomodoro, muffin

Fusilli al pomodoro, spiedini di pollo e salsiccia, insalata verde, frutta

Riso alle zucchine, bastoncini di merluzzo, carote bastoncino all'olio, yogurt alla frutta

Penne pomodoro , uovo sodo con maionese (monodose), insalata verde e carote, banana

Fusilli pomodoro e olive, tonno, insalata di pomodori, frutta

Mezze penne al pomodoro, pollo dorato, insalata verde, mousse di frutta

Ravioli al pomodoro, platessa dorata, zucchine primavera, frutta

Ruote al ragu' vegetale, tortino maggiorana e menta, fagiolini all'olio, succo di frutta

