

ALLEGATO A

AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA AI SENSI DELL'ART.36 COMMA 2 LETTERA a) DEL D.LGS. 50/2016

CAPITOLATO

Questo Ente intende affidare il servizio di mensa per la scuola dell'infanzia dell'Istituto Omnicomprensivo R.Capranica di Amatrice per l'anno scolastico 2018/19 periodo 22.10.2018-21.12.2018.

ART.1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento consiste nell'effettuazione del servizio di mensa per la scuola dell'infanzia e prevede:

- La preparazione dei pasti presso il centro di cottura della Ditta, il confezionamento in multiporzione, il trasporto e la consegna dei pasti mediante il sistema del legume fresco caldo
- La somministrazione presso il refettorio della scuola dell'infanzia mediante l'utilizzo di appositi contenitori a norma di legge, idoneamente coibentati e tali da mantenere costantemente il cibo ad una temperatura non inferiore ai 65° centigradi, facilmente lavabili e disinfettabili, messi a disposizione dalla Ditta stessa
- Il ritiro dei contenitori sporchi, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, delle stoviglie in materiale plastico (plastica rigida) monouso e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo (vassoi, tovaglette, coprivassoi, tovaglioli, piatti, bicchieri e posateria a perdere) conformemente alle norme vigenti.
- La pulizia ed il riordino della sala mensa e dei relativi arredi e suppellettili
- La raccolta dei rifiuti a norma di legge assumendo a proprio carico l'approvvigionamento dei necessari sacchi.

Art. 2 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

L'importo presunto dell'affidamento viene stimato in € 9.943,32 (euro novemilanovecentoquarantatrevirgolatrentadue) al netto dell'IVA, oltre gli oneri della sicurezza quantificati complessivamente in € 211,56, non soggetti a ribasso, per il servizio di cui all'art. 1.

ART. 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E UTENZA

Il servizio dovrà essere svolto in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e del relativo personale docente e ATA come segue:

Pasti alunni.	1419
Pasti personale docente e ATA	344
TOTALE	1763

Si stima una necessità di circa 205 pasti settimanali. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, nei periodi di funzionamento

dell'istituzione scolastica, secondo il calendario stabilito dal Dirigente Scolastico. La distribuzione è fissata per le ore 12,30.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio della ditta affidataria entro e non oltre le ore 10,00 di ogni giornata di somministrazione.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti e pertanto il numero dei pasti riportato ha valore puramente indicativo e non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, facendosi riserva della facoltà di variare tanto in difetto quanto in eccesso il numero dei pasti senza che l'affidatario possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

ART. 4 – TIPOLOGIA DEI PASTI

La tipologia di pasto oggetto del servizio sarà la seguente:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca

secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente servizio ASL e secondo le grammature ivi indicate. E' posta a carico della Ditta affidataria anche la fornitura di acqua oligominerale.

Il menu giornaliero dovrà essere esposto e visibile nel refettorio.

Il Comune con proprio personale si riserva controlli costanti in ordine al rispetto della tipologia dei pasti come da menu autorizzato.

ART. 5 – ULTERIORI ADEMPIMENTI

L'affidatario si impegna inoltre a fornire, su richiesta dell'ufficio comunale scuola, diete speciali e menu alternativi per motivi etico religiosi, predisposti sulla base delle tabelle dietetiche, confezionandoli in singole vaschette personalizzate, in monoporzioni sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 6 – REQUISITI

La ditta dovrà essere titolare dei seguenti requisiti, il cui possesso e contenuto, secondo quanto richiesto nelle voci seguenti, può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000. La dichiarazione deve essere debitamente firmata e deve allegarsi fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

Requisiti di ordine generale: non deve sussistere alcuna delle condizioni di cui al D.Lgs. 50/2016, art. 80, a pena di esclusione, da autocertificare.

Requisiti di idoneità professionale: iscrizione alla C.C.I.A.A di riferimento per l'attività corrispondente all'oggetto dell'affidamento.

Requisiti tecnico-professionali: disponibilità di personale idoneo e adeguato allo svolgimento del servizio.

Capacità economica-finanziaria da comprovare tramite:

- 1) Una certificazione bancaria rilasciata da un istituto di credito, che attesti la solidità economica e finanziaria della ditta partecipante;
- 2) Regolarità contributive

Tutta la documentazione autocertificata dovrà essere prodotta contestualmente alla disponibilità all'affidamento del servizio.

L'offerta non vincola in alcun modo e in ogni caso il Comune di Amatrice, che si riserva di valutarne la validità e congruità.

IL CAPO SETTORE AFFARI GENERALI
Dott. ANTONIO PREITE