

**COMUNE DI CASALEGGIO NOVARA**

Provincia di Novara

UFFICIO SEGRETERIA COMUNALE**DETERMINAZIONE
N. 40 DEL 15/07/2016****OGGETTO:****APPALTO PER SERVIZIO FORNITURA MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA PRESSO IL COMUNE DI CASALEGGIO NOVARA. ANNO SCOLASTICO 2016/2017. AFFIDAMENTO SERVIZIO.****CODICE C.I.G. ATTRIBUITO DALLA A.N.A.C.****67563425CB**

L'anno duemilasedici del mese di luglio del giorno quindici nel proprio ufficio,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTO l'articolo 183, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni, recante il Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali (T.U.E.L.);

VISTO il provvedimento di nomina ;

VISTO il vigente regolamento di contabilità;

Visto il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2016, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 05 del 27/04/2016 esecutiva;

Richiamata la precedente determina n. 65 in data 04.09.2015 con la quale è stato affidato il servizio di ristorazione scolastica per le scuola materna ed elementare del Comune di Casaleggio Novara per l'anno scolastico 2015/2016 alla ditta G.M.I. Servizi s.r.l. con sede a Bollengo (TO) Strada Palazzo n. 51;

Considerato che l'affidamento del servizio di cui trattasi è stato effettuato ai sensi dell'art. 125 comma 11 del D.Lgs n. 267/2000 e sulla base di apposite linee di indirizzo fornite dalla giunta comunale, sul principale presupposto che la programmazione scolastica per i prossimi anni presenta un quadro di assoluta incertezza in merito al mantenimento della attuale situazione che è stata presa a riferimento per la organizzazione del servizio di ristorazione scolastica negli ultimi anni;

Considerato pertanto che l'incertezza che governa la organizzazione del servizio scolastico induce a trattare la gestione del servizio di refezione scolastica prendendo a riferimento il singolo anno scolastico, rendendosi del tutto inopportuna una programmazione che interessi uno spazio temporale maggiore;

Dato atto inoltre che il servizio di ristorazione scolastica riveste aspetti molto delicati in merito alla qualità del servizio stesso ed alla necessità che tale servizio trovi apprezzamento e soddisfazione da parte degli utenti;

Considerato pertanto che il servizio di ristorazione scolastica acquisisce contenuti di particolare rilevanza in merito al rapporto fiduciario che deve intercorrere con l'operatore economico che svolge il servizio,

Dato atto che il servizio di cui trattasi risulta essere stato fornito nell'anno precedente con soddisfazione degli utenti e della amministrazione e non si sono verificate situazioni di contestazione su nessun aspetto organizzativo e gestionale,

Sentita pertanto la ditta G.M.I. Servizi s.r.l. con sede a Quart (AO) la quale ha dichiarato, con nota prot. n. 1390/IV.1 in data 14.07.2016, la disponibilità a garantire il servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2016 – 2017 alle stesse condizioni contrattuali previste per l'anno scolastico precedente;

Considerato che l'importo dell'appalto per la fornitura del servizio di cui trattasi è ampiamente inferiore al valore di euro 40.000,00,

Visto l'ar. 36 comma 2 lett. a) del D. Lgs. n. 50 del 18.4.2016;

Visto il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2016, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 05 del 27/04/2016 esecutiva;

D E T E R M I N A

- Di affidare, per le motivazioni indicate in premessa e che espressamente si richiamano e si confermano, il servizio di ristorazione scolastica per le scuole materna ed elementare del Comune di Casaleggio Novara per l'anno scolastico 2016/2017 alla ditta G.M.I. Servizi s.r.l. con sede a Quart (AO) Regione Amerique 9.
- Di stabilire che il servizio sarà fornito al prezzo di euro 4,77 al pasto, oltre all'IVA, pari pertanto al corrispettivo applicato per l'anno scolastico 2015 – 2016.
- Di prevedere che il servizio si svolga con le modalità già previste in vigore del precedente affidamento.
- Di approvare a tal fine il documento contenente le prescrizioni tecniche ed il capitolato d'onere per la fornitura dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria per l'anno scolastico 2016-2017 che si allega al presente atto sotto il punto A) per farne parte integrante e sostanziale.
- Di procedere alla stipula del contratto successivamente alle intervenute verifiche circa la sussistenza delle condizioni previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.
- Di prevedere a corrispettivo del servizio una spesa complessiva presunta di euro 30.120,00 oltre all'IVA 4% ed oltre ad euro 1.500,00 più IVA 4% per oneri per la sicurezza e quindi per un totale di euro 32.885,00, che troverà imputazione come segue:
 - per euro 13.154,00 al codice meccanografico 04.06.1 al piano dei conti integrato U. 1.03.02.05.006 del bilancio di previsione 2016-2018, approvato con deliberazione del C.C. n. 5/2016
 - per euro 19.731,00 al codice meccanografico 04.06.1 al piano dei conti integrato U. 1.03.02.05.006 del bilancio di previsione 2017.

- Di dare atto che il presente impegno di spesa è assunto in deroga ai vincoli stabiliti per l'esercizio provvisorio del bilancio in quanto trattasi di spesa a carattere continuativo necessaria per garantire il mantenimento del livello qualitativo e quantitativo dei servizi esistenti, impegnata a seguito della scadenza dei relativi contratti.
- Di dare atto che, ai sensi del comma 8 dell'art. 183 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. – TUEL, il programma dei conseguenti pagamenti dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa del bilancio e con le regole di finanza pubblica in materia di "pareggio di bilancio", introdotte dai commi 707 e seguenti dell'art. 1 della Legge n. 208/2015 (c.d. Legge di stabilità 2016).

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to: **DR. GIANFRANCO BRERA**

PRESCRIZIONI TECNICHE E CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA PRESSO IL COMUNE DI CASALEGGIO NOVARA. ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CODICE C.I.G. 67563425CB

OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Casaleggio Novara affida con il presente appalto la fornitura pasti del servizio ristorazione scolastica per le scuola materna ed elementare del Comune di Casaleggio Novara per l'anno scolastico 2016-2017. L'appalto rientra nell'elenco dei servizi indicati nell'allegato II-B cat. 17 numero di riferimento CPC 64 – CPV 555120002 del D.Lgs. n. 163/2006 e pertanto per esso non trova applicazione il codice degli appalti ai sensi dell'art. 20 del citato D.Lgs. n. 163/2006, fatti salvi i richiami espressamente previsti dal presente capitolato o dal contratto.

L'appalto prevede i seguenti servizi:

-Scuola dell'infanzia e scuola primaria : fornitura prodotti alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, con merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia, pulizia di tutti i locali destinati alla attività di mensa, per un totale annuo presunto di pasti forniti determinato in n. 6.000, di cui 4.940 per scuola dell'infanzia, 770 per scuola primaria e 290 per insegnanti, per una previsione di spesa pari ad euro 30.120,00 oltre all'iva, oltre ad euro 1.500,00 più iva per oneri per la sicurezza.

La preparazione dei pasti sarà effettuata presso il centro di cottura più prossimo al Comune di Casaleggio Novara che rientri nella disponibilità della ditta appaltatrice e che viene individuato prioritariamente nel centro di cottura presente all'interno dal plesso scolastico di Sillavengo.

Il numero dei pasti è da intendersi indicativo e saranno pagati alla ditta appaltatrice i pasti effettivamente preparati e forniti alla scuola.

Il numero dei pasti è da intendersi indicativo e saranno pagati alla ditta appaltatrice i pasti effettivamente preparati e forniti alla scuola. Si precisa che il numero di pasti prodotti presso il centro di cottura di Sillavengo non dovrà superare quello riportato in autorizzazione sanitaria.

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata annuale e corrisponderà alla durata dell'anno scolastico 2016-2017.

MODALITA' PER LA PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta fornitrice si impegna per la durata dell'appalto d'appalto a quanto segue:

- Scuola dell'infanzia: fornitura degli alimenti, preparazione e distribuzione dei pasti preparati presso il centro di cottura, secondo le quantità standard ed il menù concordato ed approvato dall'A.S.L. e consistenti in:

Un primo piatto

Un secondo piatto con contorno

Un frutto o un dessert o yogurt

Un panino

Una merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia

Dovrà essere previsto un menu di emergenza approvato dal SIAN dell'ASL NO

I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal formaggio. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata etc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale limone e/o aceto.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre alla fornitura di tutto il materiale monouso (piatti piani e fondi, bicchieri e posate, tovagliette e tovaglioli) per la consumazione del pasto presso la sede di mensa scolastica..

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico ad esclusione del sabato e dei festivi.

La data di inizio effettivo sarà comunicata con preavviso di 10 (dieci) giorni; il termine coinciderà con quello dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Il servizio potrà essere prorogato in caso di organizzazione di centri estivi.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta fornitrice.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta fornitrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Amministrativo.

La ditta fornitrice si impegna ad adeguarsi alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno

Ogni qualvolta sia possibile, alle verdure surgelate dovranno essere preferite quelle corrispondenti fresche e di stagione, di provenienza esclusivamente italiana

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e nelle tabelle dietetiche delle grammature di cui all'al seguente articolo 9.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee non corrispondenti ai requisiti indicati nel presente documento.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sostituire nel corso del servizio alcune materie prime con altre provenienti da coltivazioni biologiche ed esclusivamente di provenienza italiana.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Tutte le materie prime e gli altri prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere conservati in modo tale da assicurare sempre la loro univoca identificazione e rintracciabilità. Nello specifico tutte le derrate che richiedono la temperatura ambiente devono essere immagazzinate nel locale destinato. Fanno eccezione il sale e le spezie essiccate.

Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori

A - 20 °C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.

La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata.

Formaggi e latticini devono essere stoccati a temperature non superiori a + 4°C nella cella refrigerata e devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.

La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

Per i ritardi nei pagamenti sarà riconosciuto, in accordo tra le parti, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002, un interesse determinato nella misura di legge.

PENALITA'

La ditta fornitrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente punto 11 saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

qualora non fosse rispettato il limite delle ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto freddo alternativo;

qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio;

qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto al punto 5 sarà applicata una penale di € 250,00 al giorno per derrata;

- per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'Ufficio Amministrativo, penale di € 250,00 al giorno;
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 250,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 100,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 250,00 per ogni mezzo di trasporto;
- per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 250,00;
- qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 30 minuti, penale di € 250,00 per ogni scuola;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 250,00 con ulteriore penale di € 750,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto sostitutivo;
- per il mancato rispetto del piano di autocontrollo penale di €500,00 e penale di € 250,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per la scuola elementare;
- per deficienze qualitative nei pasti erogati per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanza, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 250,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali – calcolate come indicato al precedente paragrafo – saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
- per la mancata erogazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 250,00 in relazione alla gravità del caso.
- Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio

insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 750,00;

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni;

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferme restando le penalità indicate, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze gravi, tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;

- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta fornitrice;
- in caso di cessione dell'attività ad altri, salvo quanto previsto dal codice degli appalti,
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare gravi accertati dalle autorità sanitarie;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle caratteristiche merceologiche;
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà decidere di far proseguire il servizio alle stesse condizioni per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta fornitrice;

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti della ditta fornitrice, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

RISOLUZIONE ANTICIPATA DAL CONTRATTO

Il contratto sarà risolto automaticamente in via anticipata qualora, per cause indipendenti dalla volontà delle amministrazioni comunali, il servizio scolastico attualmente garantito presso il plesso scolastico venisse soppresso a seguito di decisioni delle autorità scolastiche.

CAUZIONE ED ONERI FISCALI

Cauzione definitiva.

La cauzione definitiva è fissata per l'importo pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto al netto di IVA e dovrà essere versata mediante deposito bancario vincolato a favore del Comune di Casaleggio Novara, ai sensi dell' art. 1773 del C.C. o fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

Il deposito cauzionale resta vincolato per l'intera durata del contratto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora si

dovesse provvedere a diversa assegnazione della fornitura aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della ditta fornitrice.

In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione definitiva è ridotta al 5% in caso di possesso di certificazione di qualità da parte della ditta aggiudicataria.

ASSICURAZIONI E GARANZIE

L'impresa appaltatrice si impegna a consegnare prima dell'avvio del servizio una polizza RCT/RCO stipulata con primaria compagnia di assicurazione nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'IA assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'AC da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da eventuali intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo e destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'IA.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia

L'AC è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a ad euro 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto. La mancata presentazione delle polizze entro trenta giorni dal sollecito da parte della IA comporterà la revoca della aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'IA dovrà produrre all'AC quietanza dell'avvenuto pagamento del premio per il rinnovo delle polizze. In assenza di rinnovo annuale, l'IA sarà dichiarata decaduta dall'appalto tramite risoluzione del contratto per inadempimento. La presente clausola ha valore di clausola di risoluzione espressa.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 si comunica che i dati richiesti sono raccolti esclusivamente per le finalità inerenti la presente procedura di gara.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to: **DR. GIANFRANCO BRERA**

Det. 40 del 15/07/2016

Il sottoscritto Responsabile del Servizio Finanziario

- ATTESTA la copertura finanziaria della spesa ai sensi dell'art. 151 comma 4 D.Lgs. 267/2000.
- RILASCIA il visto di compatibilità monetaria attestante la contabilità del pagamento della suddetta spesa con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica (art. 9 c1 lettera a) punto 2 D.L. 78/2009) e l'ordinazione della spesa stessa.

C / R	Anno	Imp / Sub	Interv.	Voce	Cap.	Art.	Importo €
C	2016	158	04061	1900	371	1	13.154,00

Casaleggio Novara, li 15/07/2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

F.to: Dott.ssa ELENA DESSILANI

Copia della presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'albo Pretorio del Comune in data odierna per 15 giorni consecutivi.

Casaleggio Novara, li _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to: Dott. GIANFRANCO BRERA

E' copia conforme all'originale in carta semplice per uso amministrativo

li, _____



Il Segretario Comunale
DR. GIANFRANCO BRERA