Prot.n.1279/4.1.m Vicenza,19/02/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Programma Operativo Nazionale 2014-2020 " Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" finanziato con il Fondo Sociale Europeo –Avviso pubblico 10862 del 16/09/2016 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche";

VISTA la Circ. Prot. n. AOODGEFID 31715 del 24/07/2017 del MIUR che autorizza questo Istituto ad avviare il progetto,cod.10.1.1° - FSEPON-VE-2017-41 denominato: ***"Facc-IO-imparo – i laboratori del saper fare"***

VISTE le disposizioni normative vigenti in materia per la realizzazione dei Progetti FSE;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTA la L. 107/2015, Riforma del sistema nazionale di istruzione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti;

VISTO il D.I. 129/2018 e il D.I. 44/2001 art.33 punto2 e art.40;

VISTO il Dlgs 50/2016 e successive modifiche;

VISTO quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;

VISTE le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29/04/2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella G.U. n. 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. N. 0011703 del 25/3/2016;

VISTA la propria determina di affidamento diretto prot. 1280/4.1.m del 19/02/2019 per la fornitura di n. 660 pasti di cui 60 gratuiti e del servizio mensa alla ditta Picchio d'Oro con sede legale a Vicenza, Via G.G. Trissino 153 ;

E M A N A

le condizioni generali per la fornitura e svolgimento del servizio.

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE

a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed

al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso la sala mensa dell' IPSIA "F.Lampertico" sita in Viale G.G. Trissino 30, a Vicenza.

b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 13.40 alle ore 14.00 presso l' IPSIA "F. Lampertico" .

c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.

d) La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione della presente. I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.

e) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.

f) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

g) I pasti da erogare saranno 660 di cui n. 60 pasti gratuiti per i docenti tutor ed esperti

h) La ditta deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.

i) La ditta deve pertanto provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
- somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi)
- fornitura con i pasti trasportati di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;
- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

j) I pasti saranno preparati in ossequio alle tabelle dietetiche già fornite dall'ULSS 8 Berica di Vicenza al Comune di Vicenza nel rispetto dei LARN e delle Linee di indirizzo nazionale menzionate in premessa, di cui si allegano la tabella delle grammature e un esempio tipico di menù bisettimanale.

k) Ogni pasto dovrà comprendere almeno: un antipasto, un piatto unico o un primo e un secondo, un contorno.

l) All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

m) Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Avviso pubblico. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

n) Al fine di garantire la qualità del Servizio erogato agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta disposizione costituisce l'ex specialis in conformità al parere dell'ANAC n. 34 del 02/09/2014.

Art. 2: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto entro le ore 10.30 la Scuola comunicherà il numero esatto dei ragazzi presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
4. Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.
5. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.

Art. 3: OBBLIGHI DELLA DITTA:

La ditta è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta:

- Il trasporto, la distribuzione dei pasti nella sala mensa dell'Istituto nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate all'art.3 della presente nei punti 3 e 4 .
- Di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito dovrà essere presentato il modello DURC aggiornato alla data della liquidazione della relativa fattura previa sospensione della liquidazione stessa).

ART. 4: GARANZIE

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

ART. 5: COMPENSO

Il trattamento economico, previsto dal Piano Finanziario autorizzato, sarà corrisposto solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi comunitari.

ART. 6: PENALI

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'1% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto. In questa eventualità l'Istituzione appaltante provvederà a rifornirsi presso la Ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello pattuito.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

ART.7: INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS 196/03

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs. 196/03

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Bianca Maria Lerro
Firma apposta digitalmente
ai sensi del D.L.gs 82/2005