



COMUNE DI GHILARZA

Provincia di Oristano

Copia Conforme

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 89 del 01/08/2016

OGGETTO: APPROVAZIONE PROGETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA DI GHILARZA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2016/2017 E 2017/2018.

L'anno 2016, il giorno 1 del mese di Agosto alle ore 18.30, nella sala delle adunanze del Comune di Ghilarza, regolarmente convocata, si è riunita la Giunta Comunale.

All'apertura della discussione sull'argomento indicato in oggetto, i componenti indicati di seguito risultano:

NOMINATIVO	INCARICO	PRESENTI	ASSENTI
Alessandro Marco Defrassu	Sindaco	X	
Paola Piras	Vice - Sindaco		
Giovanni Corrias	Assessore	X	
Giovanni Antonio Manca	Assessore	X	
Maria Domenica Porcu	Assessore	X	

Il Sindaco Dott. Alessandro Marco Defrassu, constatata la presenza del numero legale per la validità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta e, con l'assistenza del Segretario Comunale Dott.ssa Isabella Miscali, invita la Giunta Comunale a deliberare sull'argomento indicato in oggetto.

LA GIUNTA COMUNALE

VISTA la proposta di deliberazione della Responsabile del Settore affari generali, che si sostanzia nei contenuti del provvedimento che segue;

CONSIDERATO:

- che questo Comune provvede alla gestione del servizio mensa nella scuola dell'infanzia rientrante tra le finalità di cui alla Legge Regionale 25 giugno 1984, n.31;
- che da anni il servizio di ristorazione scolastica è svolto con affidamento a soggetti esterni;
- che in data 30/06/2016 è scaduto il contratto relativo al servizio di mensa scolastica per le scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza;
- che nel DUP allegato al bilancio 2016/18 questa amministrazione ha previsto di garantire la continuità del servizio;
- che al fine di:
 - elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare
 - promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute
 - privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico e la riduzione degli sprechi
 - consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionalioccorre definire le modalità di svolgimento del servizio di che trattasi per i prossimi due anni scolastici ai sensi dell'art 23 del D.lgs. 50 del 18.04.2016;

Visto il D. Lgs. 18.08.2000, n. 267;

Visto il D.lgs. n.50 del 18 aprile 2016;

Vista la deliberazione di C.C. n.29 del 30.05.2016 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2016/18;

ACQUISITI, sulla proposta della presente deliberazione, il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore affari generali attestante la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa e il parere favorevole di regolarità contabile espresso dal Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi e per gli effetti dell'art. 49 del Testo Unico EE.LL.;

Con voti unanimi espressi in forma palese per alzata di mano,

DELIBERA

La premessa fa parte integrante e sostanziale del presente atto,

1. Di determinare gli elementi essenziali, le caratteristiche operative e funzionali del servizio e le specifiche tecniche delle prestazioni di cui necessita l'Amministrazione, di seguito riportati

L'appalto avrà per oggetto la gestione del servizio di mensa per gli alunni ed il personale autorizzato delle scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza, ubicate nel centro abitato in via Alghero e in via 16 Marzo.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di € 5,00 (IVA esclusa).

Il valore stimato dell'appalto su base annua è pari ad € 52.500 (IVA esclusa).

L'importo complessivo presunto dell'appalto, è pari ad € 105.000,00 -IVA esclusa- (pasti presunti per il biennio n. 21.000 moltiplicati per l'importo a base d'asta di € 5,00 (IVA esclusa) cui vanno a sommarsi i costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati nel DUVRI e pari ad € 312,00

Il servizio verrà finanziato

a) con proventi derivanti da tariffa come da deliberazioni di G.C. n. 57 del 18.04.2016 e n. 56 del 15.05.2013

- € 2,50 per ogni pasto

e per le famiglie con un reddito ISEE non superiore a €. 18.000,00

- riduzione del 20% per il secondo figlio frequentante la mensa - tariffa: € 2,00 a pasto

- riduzione del 60% per il terzo figlio e oltre frequentanti la mensa - tariffa: € 1,00 a pasto

b) con fondi previsti nel bilancio di previsione 2016/18 approvato con deliberazione di C.C. n.29 del 30.05.2016 di cui ai Capitoli 141600 -1415.01 e 1428.03 appartenenti tutti alla missione 4.06.1.0103.

Il servizio dovrà raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- controllo e verifica della quantità e qualità degli alimenti con una particolare attenzione all'introduzione di prodotti locali, tipici, biologici e tradizionali;
- impiego di personale qualificato per la preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati con l'impiego di detersivi ecologici;
- promuovere obiettivi di natura ambientale riducendo la produzione (in peso e volume dei rifiuti)

L'appalto avrà la durata di 2 anni scolastici con decorrenza dal 3 ottobre 2016 al 30 giugno 2018) si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 da valutarsi, da parte della Commissione giudicatrice, in base ai criteri indicati nel bando;

Il punteggio relativo all'offerta tecnica (fattore ponderale totale 90/100) sarà attribuito sulla scorta dei seguenti criteri e subcriteri:

A) Organizzazione del servizio

Saranno valutate le tecniche, le modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre per la realizzazione del servizio.

A tal fine dovranno essere evidenziati:

Piano trasporto e distribuzione pasti

Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate

Piano sanificazione locali e smaltimento rifiuti

Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti

Piano di controlli igienico-sanitari

B) Forniture di qualità

Sarà valutato:

il Piano di qualità redatto con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e al controllo della qualità di quanto somministrato;

l'utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale, a chilometri zero, DOP e IGP

l'utilizzazione di ulteriori prodotti biologici rispetto a quelli richiesti come prescrizione minima

C) Educazione alimentare e comunicazione utenza

Saranno valutate:

iniziative di educazione alimentare e progetti di comunicazione con l'utenza

D) Interventi innovativi e migliorativi del servizio rispetto a quelli previsti nel capitolato

Saranno valutati interventi aggiuntivi/integrativi e migliorativi rispetto a quelli richiesti, che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori per l'Amministrazione

Il numero dei pasti da somministrare nel biennio scolastico, stimato sulla base dei pasti forniti nell'anno scolastico 2015/16, è di circa 21.000 (n.10.500 pasti ad anno scolastico).

Il numero dei pasti indicato è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo degli stessi potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettiva presenza degli utenti, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta; il servizio, pertanto, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

I pasti dovranno essere cucinati nel locale cucina della scuola dell'infanzia di Via 16 marzo, con l'impiego di personale qualificato della ditta aggiudicataria.

I pasti, una volta confezionati, verranno somministrati nella scuola di via 16 marzo oltre che in quella di via Alghero nella quale saranno trasportati dalla ditta appaltatrice con mezzi propri e contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto dei menu e delle relative tabelle dietetiche in uso, approvate dal competente servizio dell' Azienda Sanitaria Locale.

Il menù in uso è suddiviso in 4 settimane e strutturato su due periodi: invernale e primaverile/estivo, in modo da introdurre un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in particolare ortofrutticoli.

Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M).

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno anche essere surgelate ed il pesce, che potrà anche essere surgelato per i tipi di merluzzo-nasello e potrà essere congelato per gli altri tipi.

Fermo restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

È specificamente richiesto l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici, provenienti cioè da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CEE 2092/91 e assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi a ciò abilitati:

- Pasta di grano duro almeno 20% della fornitura
- Riso almeno 20% della fornitura
- Pelati 50% della fornitura

Dovranno essere predisposte e fornite le seguenti diete speciali:

- dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)
- dieta per intolleranze alimentari di varia natura (latticini, frutta secca ecc...)
- dieta per celiachia
- dieta dettata da motivazioni religiose e/o culturali.

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti intolleranze alimentari (quali la celiachia) deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze, certificate da appositi attestati.

La fornitura di diete speciali non comporta per la Ditta il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta aggiudicataria con propri capitali e con proprio personale mediante apposita organizzazione a suo rischio e con totale esonero da ogni responsabilità presente e futura per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale fornirà in comodato d'uso gratuito alla ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, i locali cucina e le attrezzature in dotazione alla cucina della scuola materna di via 16 marzo. Per il consumo dei pasti potranno essere utilizzate i piatti, le posate, i bicchieri e le caraffe disponibili nei refettori delle scuole; qualora dette stoviglie fossero insufficienti la ditta aggiudicataria dovrà integrarle a proprie spese.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere, a sua cura e spesa, a fornirsi delle attrezzature mancanti per un corretto e funzionale espletamento del servizio, nonché alla manutenzione dell'attrezzatura esistente. Le spese di luce e acqua sono a carico del Comune.

L'appaltatore dovrà garantire:

- la fornitura, (previa produzione presso il centro di cottura comunale di via 16 marzo) trasporto e distribuzione dei pasti destinati agli alunni e al personale autorizzato delle scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza, ubicate in via Alghero e via 16 Marzo;*
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;*
- la fornitura delle tovaglie, tovaglioli che dovranno essere in materiale biodegradabile;*
- la fornitura dei piatti, bicchieri e posate necessari per il consumo dei pasti che dovranno essere in materiale lavabile o biodegradabile;*
- l'allestimento dei tavoli dei refettori e la preparazione di quanto occorrente per il servizio;*
- la fornitura di acqua minerale naturale in quantità prevista di 1/4 di litro per ogni bambino, in caso di interruzione dell'erogazione dell'acqua dalla rete pubblica;*
- pulizia quotidiana delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e consumo dei pasti;*
- accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio (le spese relative alla pulizia sono a totale carico della ditta aggiudicataria);*
- il conferimento dei rifiuti prodotti, con l'utilizzo di contenitori e sacchi idonei per la raccolta differenziata: la fornitura dei sacchi è a carico della ditta aggiudicataria;*
- la consegna mensile all'amministrazione di tabelle attestanti il numero dei pasti erogati, per classe e per utente e dei buoni pasto ritirati;*
- l'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;*
- la preparazione dei pasti presso una cucina diversa nel caso di indisponibilità del locale cucina della scuola dell'infanzia di via 16 marzo e il loro trasporto con l'attrezzatura prevista dalla legge nei luoghi di somministrazione.*

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta:

ad effettuare la prestazione con le modalità previste nel capitolato anche in pendenza della stipula del contratto d'appalto;

a stipulare polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali;

Il pagamento del corrispettivo dovuto, correlato ai pasti effettivamente erogati, avverrà con le modalità previste dal D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 previo accertamento da parte del responsabile del procedimento, delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nel contratto.

La gestione del servizio è sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti; esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti o dei collaboratori.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

La ditta aggiudicataria dovrà, compatibilmente con le norme vigenti in materia, assumere il personale già in organico nel precedente appalto, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

Il personale addetto ai servizi previsti nel capitolato lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità dell'appaltatore che si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per gli infortuni occorsi al proprio personale durante l'esercizio dei lavori previsti dal contratto.

La ditta, si impegna all'osservanza verso i dipendenti degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il controllo e la vigilanza sul servizio competono all'Amministrazione comunale e a tal fine l'appaltatore è tenuto a fornire tutta la collaborazione necessaria. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Il contratto potrà essere risolto oltre che per le cause di cui all'art. 1453 del Codice Civile per:

- interruzione del servizio senza giusta causa;*
- inosservanza reiterata del capitolato;*
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto.*

2. Di demandare al Responsabile del Servizio affari generali, l'adozione di tutti gli atti necessari e conseguenti;

3. Di dichiarare, con separata votazione espressa in forma palese per alzata di mano a voti unanimi favorevoli, la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000,

Il presente Verbale viene letto, approvato e sottoscritto

Il Sindaco

F.to Dott. Alessandro Marco Defrassu

Il Segretario Comunale

F.to Dott.ssa Isabella Miscali

PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione è in pubblicazione nel sito internet www.comune.ghilarza.or.it per quindici giorni consecutivi a partire dal 09/08/2016.

Il Segretario Comunale

F.to Dott.ssa Isabella Miscali

Per Copia Conforme all'originale.

Il Segretario Comunale

Ghilarza, 16/05/2016

F.to Dott.ssa Isabella Miscali