

COMUNE DI FERRAZZANO

CAPOFILA DEI COMUNI CONVENZIONATI DI FERRAZZANO E
MIRABELLO SANNITICO

Provincia di Campobasso

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DI FERRAZZANO E MIRABELLO SANNITICO

-----000000000-----

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di mensa scolastica presso la Scuola d'Infanzia sita alla Via Crocelle del Comune di Ferrazzano e presso la scuola dell'infanzia sita in via Firenze del Comune di Mirabello Sannitico.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente) per la produzione dei pasti la ditta potrà usufruire del centro di produzione del Comune di Ferrazzano annesso alla Scuola Primaria, che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicataria.

Dovranno essere utilizzate solo marche "PREMIUM" per le derrate alimentari.

Il servizio dovrà altresì comprendere la fornitura dei pasti per i bambini del post scuola della scuola elementare e media

ART.2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata dal **01/10/2017 al 30/06/2019 (per il periodo scolastico)**. Al termine del periodo di appalto, l'Amministrazione si riserva la facoltà prevista dall'art. 63 del D. Lgs. 50/2016 e s.m. di affidare alla Ditta vincitrice della presente gara per ulteriori due anni i servizi oggetto di appalto, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, fermi restando gli obblighi per l'appaltatore previsti dal capitolato e alle stesse condizioni economiche.

E' facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. e con preavviso di 30 giorni. In tale caso, in deroga all'art.1671 del c.c. sarà attribuito alla Ditta aggiudicataria, a tacitazione di ogni pretesa in ordine al recesso, 1/10 dell'importo complessivo d'affidamento al netto del ribasso offerto.

ART.3 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il valore dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è indicativamente di € **80.000,00** IVA esclusa per l'intero periodo con una previsione di circa n. 60 pasti al giorno compreso pasti per il personale docente e personale ATA per la scuola di Ferrazzano e di circa n. 26 pasti al giorno compreso i pasti per il personale docente e personale ATA per la scuola di Mirabello Sannitico.

Il valore dell'affidamento è indicativo ed è stato calcolato moltiplicando il numero previsto dei pasti per i prezzi unitari posti a base d'asta.

ART. 4 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO

a) Oggetto del servizio:

Il servizio consiste essenzialmente nella preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, come indicato al precedente art. 1, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta aggiudicataria e cottura con facoltà di avvalersi del centro di produzione annesso alla struttura scolastica che viene messo a disposizione dal Comune di Ferrazzano.

In particolare le prestazioni relative alla mensa della scuola dell'infanzia sono le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione pasti;
- allestimento tavoli (del refettorio attiguo al centro di cottura relativamente al Comune di Ferrazzano ed allestimento tavoli del refettorio presso la scuola di Mirabello Sannitico), con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- distribuzione dei pasti per i bambini del post scuola
- assistenza durante la consumazione dei pasti in entrambi i Comuni
- sparcchiatura e pulizia dei tavoli di entrambi i refettori;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura e smaltimento rifiuti;

b) Preparazione dei pasti ed acquisto materie prime:

Il pasto giornaliero è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert, e acqua minerale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni contenute nel presente capitolato di appalto in tutte le sue parti: Prodotti alimentari da utilizzare, Metodi di cottura, Menù stagionali (autunno-inverno e primavera-estate), La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire variazioni al menù per esigenze particolari (vegetariani, ciliaci intolleranze ecc) La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l'uso di prodotti biologici in relazione alla compatibilità del mercato e rispettare le seguenti richieste:

le caratteristiche merceologiche della carne bovina, che dovrà essere a Denominazione di Origine Controllata, di razza italiana.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1^a qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati.

Potranno essere utilizzate solo verdure fresche; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Inoltre non sono da utilizzarsi i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di altri prodotti biologici, certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000. Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Non potranno essere utilizzati prodotti congelati ma solo surgelati ed esclusivamente per quelli di legge (pesce) e divieto assoluto per la carne.

Il menù settimanale non è da considerarsi fisso per tutto l'anno, ma potrà essere variato in qualsiasi momento con altri prodotti del capitolato.

La "pediatria di comunità" avrà la responsabilità dei menù settimanali, del controllo di qualità, del rapporto con i genitori e insegnanti ecc.

c) Organizzazione del servizio:

Il numero medio giornaliero dei pasti (per n. 5 giorni/settimana) è così previsto:

- Presunti n. 60 pasti per Scuola d'infanzia, post scuola di Ferrazzano;
- Presunti n. 26 pasti per la scuola dell'infanzia di Mirabello Sannitico;
- Pasti per il personale docente e/o altro personale;

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni, nonché per il personale docente avente diritto al pasto delle scuole suddette.

Le presenze a mensa sono indicate a titolo puramente orientativo; inoltre il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico. Pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare anche in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il servizio di produzione dei pasti deve essere effettuato in base al calendario scolastico che indica i periodi di attività delle scuole e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per le suddette scuole, decise dall'Amministrazione Comunale, autonomamente o su richiesta del Dirigente dell'Istituto Scolastico. L'esatto calendario sarà comunicato al Comune di Ferrazzano almeno n. 7 giorni prima dell'inizio del servizio; per eventuali sospensioni la comunicazione sarà effettuata con n.3 giorni di anticipo, salvo casi eccezionali.

Si provvederà a comunicare quotidianamente, entro le ore 10,00, i pasti necessari per la giornata, indicando: - il numero dei pasti per bambini - il numero dei pasti per adulti - le eventuali diete speciali per ciascuno dei plessi scolastici.

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite secondo le modalità indicate dal Responsabile del Servizio.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- "diete speciali" per esigenze religiose previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio.

d) Trasporto derrate:

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa e in particolare dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione .

Locali ed attrezzature:

La preparazione e la cottura dei pasti potrà avvenire presso il i locali scuola dell'Infanzia di Ferrazzano sita in via Crocelle, messi a disposizione dal Comune (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato), opportunamente attrezzati. All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali, a far fede fra le parti. La Ditta aggiudicataria, accertata la funzionalità degli impianti, attrezzature ecc., ne assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Il personale della Ditta deve provvedere, per la scuola dell'infanzia, all'apparecchiatura dei tavoli con proprie stoviglie e posate tovaglie e tovaglioli di carta. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzatura idonea in sede o presso altri centri attrezzati. Ai sensi della L.R. n.28/1999 è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio. Alla scadenza del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere entro n. 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale.

Sono a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione o sostituzione degli impianti, macchinari e attrezzature di cucina, in caso di normale usura e/o deperimento. Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas e il riscaldamento, nonché ogni altra fonte di energia necessaria. In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi etc.) per rendere ugualmente possibile il pranzo. Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, i pasti devono essere preparati e cotti in loco. Rimane a carico della Ditta l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

ART. 5 - MANUTENZIONE E PULITURA DEI LOCALI

La ditta é obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali della cucina, nonché alla pulizia dei tavoli di entrambi i refettori della scuola dell'Infanzia e delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti, anche per tipi di rifiuti, laddove sia istituito il servizio di raccolta differenziata rifiuti, e alla consegna a ditta specializzata per il ritiro degli oli fritti.

ART.6 - PERSONALE

La ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica, comunicandone i nominativi al Comune.

La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce ed in modi e tempi tale da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

La ditta appaltatrice dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche, non acquisendo i propri dipendenti alcun rapporto di dipendenza con il Comune.

ART.7 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione del servizio per fatto dell'aggiudicatario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'affidamento, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La fidejussione potrà essere costituita anche mediante presentazione di apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate ai sensi degli art. 93 e 103 del D. lgs. 50/2016. Anche in questo caso la fidejussione dovrà provvedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante.

La suddetta documentazione dovrà contenere una dichiarazione resa ai sensi dell'art.47 DPR n.445/2000 e s.m. e i., della quale si dovrà evincere il potere di firma del fidejussore .

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

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART.8 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO. PENALI.

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario.

Nel caso in cui si verificassero inefficienze verrà applicato alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta nel giorno in cui si è verificato il disservizio.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale alla Ditta aggiudicataria, sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte dell'Amministrazione Comunale comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

ART.9 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La Ditta aggiudicataria, produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: l'indicazione, del numero dei pasti distinti per alunni scuola d'infanzia, e personale scolastico ed eventuali diete speciali e la data. La bolla dovrà essere compilata distintamente per ciascuno dei due Comuni. Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture da parte dei Comuni interessati; la Ditta aggiudicataria dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente. I pagamenti avverranno nei termini di legge e come previsto dalle disposizioni regolamentari interne del Comune.

Il numero dei pasti in relazione ai quali l'Amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

ART.10 – QUALITA' DEL PASTO

La Ditta libera il Comune di Ferrazzano ed il Comune di Mirabello Sannitico da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 155/1997 e relativi allegati.

Il Centro di produzione pasti dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso di una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

ART.11 - VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla Ditta aggiudicataria, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare - presso il centro di cottura - un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso e conservato a temperatura idonea per 72 ore.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire periodicamente, copia di referti di analisi chimico- fisiche e microbiologiche firmati dal tecnico responsabile di laboratorio ed effettuate sia nelle merci in arrivo sia sul prodotto finito.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se entro 5 gg. dalla data della comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

e) ART.12 – RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta aggiudicataria deve effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicatario – compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) – il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dei Comuni o in solido con i Comuni, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dei Comuni medesimi e di ogni indennizzo.

La Ditta si impegna a stipulare una apposita polizza assicurativa per una idonea copertura di eventuali danni che possono occorrere agli operatori della Ditta od essere provocati a terzi (R.C.) nello svolgimento delle attività previste dal presente capitolato.

Il massimale assicurato deve essere non inferiore a €. 5.000.000,00 per R.C. Terzi e R.C. Dipendenti.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituiti o costituendi il predetto importo andrà considerato complessivamente.

ART.13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

L'Amministrazione Comunale, in caso di irregolarità di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra Ditta e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare l'Amministrazione Comunale promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di Legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- 1) per arbitrario abbandono del servizio;
- 2) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 3) in caso di fallimento e/o frode;
- 4) nel caso in cui la Ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto.
- 5) Per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

ART.14 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra Amministrazione Comunale e Ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, sarà competente il foro di Campobasso

ART.15 - SUBAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto o l'incameramento della cauzione.

f) ART. 16 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire solo successivamente all'acquisizione della certificazione richiesta dall'ufficio Servizi Sociali del Comune di Ferrazzano.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, ecc. sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore, senza diritto di rivalsa.

g) ART.17 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia, in quanto applicabili, alle norme vigenti.