



Comune di CUSANO MUTRI

Provincia di BENEVENTO

COMUNE DEL PARCO REGIONALE DEL MATESE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2017/2018- 2018/2019 - 2019/2020

Art. 1 - Oggetto

L'appalto di cui al presente capitolato ha per oggetto: preparazione, confezionamento, distribuzione di pasti caldi nel rispetto delle relative tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.L. BN1, trasporto degli stessi, apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori, lavaggio delle stoviglie, fornitura di acqua, tovaglie e tovaglioli di carta e di ogni altra Attività necessaria al buon espletamento del servizio; è inoltre a carico della ditta aggiudicataria la predisposizione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.

La ditta provvederà alla gestione delle mense scolastiche funzionanti nelle seguenti scuole del Comune, qualunque sia il numero degli utenti:

- 1) Scuola materna Capoluogo;
- 2) Scuola materna Civitella Licinio;

Il numero presunto di pasti annui di cui al presente capitolato è di circa 11.500.

Lo stesso non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero di pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, o per motivi indipendenti dall'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si impegna pertanto a corrispondere il numero di pasti effettivamente erogato.

Art. 2 - Inizio

Il servizio avrà inizio secondo il calendario che si andrà a concordare tra il Comune di Cusano Mutri e le Istituzioni scolastiche in tutte le scuole di cui all'art.1.

Art. 3 - Durata

La durata dell'appalto è fissato in tre anni a partire dall'anno scolastico 2017-2018 ovvero dall'aggiudicazione del servizio, fino al termine dell'anno scolastico 2019-2020.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, può, se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Condizioni per l'ammissione alla gara:

- Possesso del manuale di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine e ai refettori
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni, in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- Organico sufficiente all'esatto svolgimento del servizio;
- Possesso di un centro di produzione che consenta la consegna dei pasti entro 30 minuti dalla cottura;

Art. 4 - Personale

La Ditta, nell'espletamento del servizio di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore, previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero ed organigramma funzionale, ed in numero sufficiente all'esatto svolgimento del servizio.

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 maggiore onere.

L'appaltatore è impegnato all'osservanza delle norme e prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro vigente per la categoria, delle leggi e dei regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

L'appaltatore solleva da ogni e qualsiasi responsabilità il Comune di Cusano Mutri in dipendenza della mancata osservanza dell'impegno di cui al precedente comma, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente.

La stessa provvede all'approvvigionamento delle derrate alimentari e al loro stoccaggio nei propri magazzini assumendo il rischio del loro naturale deterioramento.

La Ditta dichiara idonei i magazzini per la conservazione delle derrate alimentari ed i frigoriferi.

La Ditta curerà che tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione dei cibi porti cuffie e grembiuli e sia in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

Art. 5 - Caratteristiche del servizio

La ditta dovrà provvedere alla preparazione ed al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà, muniti delle prescritte autorizzazioni in materia sanitaria ed amministrativa;

I pasti destinati al plesso o ai plessi scolastici dovranno essere veicolati e trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista;

Il pasto dovrà essere quello previsto dal Menu ASL. La frutta dovrà essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, etc. dovrà essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente:

- ragione sociale della ditta;

- plesso scolastico;

- pietanza (primo-secondo-contorno-pane-frutta etc.)

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

L'impresa appaltatrice si impegna ad effettuare il trasporto dei pasti a parità di condizioni e prezzo offerto, senza alcun costo aggiuntivo per l'ente.

I locali e le attrezzature delle mense scolastiche già funzionanti, saranno messi a disposizione della Ditta, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la distribuzione dei pasti agli alunni iscritti al servizio.

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire in giornata o nel giorno immediatamente precedente al loro consumo per i soli piatti che per i tempi di preparazione non possono essere confezionati in giornata. È escluso l'utilizzo di vivande preconfezionate e precotte.

Tutti i generi alimentari forniti devono essere conforme a quanto riportato nella tabella dietetica Menù redatta dall'A.S.L. competente per territorio.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

a) presenza di residui di pesticidi

b) parametri merceologici

c) parametri microbiologici

L'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Il pane deve essere del tipo previsto secondo la tabella Menù A.S.L. e fornito in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml., la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore.

L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 2.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

Art. 6 - Contenuti del servizio

Le attrezzature di cucina e sale refettorio dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e conservazione a cura e spese della ditta che dovrà inoltre provvedere:

a) alle normali pulizie di apertura delle mense dopo la chiusura estiva, nonché al lavaggio degli eventuali tendaggi al termine del servizio mensa;

b) alla manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature. Qualora la ditta non provveda in breve termine alle riparazioni di manutenzione ordinaria, il Comune disporrà gli interventi in forma diretta addebitandone gli oneri finanziari alla ditta mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare;

c) alla pulizia ordinaria dei locali refettorio e delle suppellettili in dotazione.

Al fine di evitare eventuali contestazioni in merito alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nel caso in cui il Comune ritenga l'intervento di competenza della Ditta, lo stesso potrà a suo insindacabile giudizio, previa relazione del tecnico che ha eseguito l'intervento, far addebitare l'onere alla ditta stessa.

Sarà cura della ditta provvedere alla predisposizione di tavoli per il pasto con apposite tovagliette di carta. La fornitura delle stesse sarà a carico della Ditta appaltatrice come pure quella per i tovaglioli di carta.

La Ditta provvederà a proprie spese alla rimozione e al successivo trasporto alle pubbliche discariche dei rifiuti e degli imballaggi.

La vigilanza sui servizi compete agli Uffici Comunali e all'A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Avranno libero accesso ai locali cucina, magazzini e frigoriferi, le persone facenti parte di eventuali organi di controllo istituiti dal Comune per il servizio mensa purché munite di libretto sanitario valido.

I funzionari del Comune con funzioni ispettive o loro delegati hanno altresì libero accesso a tutti i locali di mensa.

Art. 7 - Servizi aggiuntivi

La ditta aggiudicataria si impegna, in occasione delle festività natalizie, a provvedere, a proprie spese, alla fornitura e distribuzione, agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie insistenti sul territorio, di piccoli doni la cui quantità e contenuto saranno concordati con l'Amministrazione comunale.

Art. 8 - Buoni pasto

I piatti saranno serviti agli utenti contro il ritiro dei buoni pasto predisposti a cura del Comune.

I buoni pasto a mani della Ditta costituiranno titolo per il pagamento da parte del Comune del numero dei pasti corrispondenti.

Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso; per questi ultimi gli Organismi scolastici rilasceranno giornalmente apposita certificazione relativa al numero di pasti forniti.

Al fine di consentire al Comune un esatto controllo, la Ditta consegnerà i buoni ritirati dagli utenti ad un incaricato del Comune accompagnati da apposita bolla distinta per ogni mensa contenente il numero dei pasti distribuiti giornalmente e dei buoni pasto raccolti quotidianamente, contro il rilascio della relativa ricevuta.

Art. 9 - Controlli e penali

Il Comune si riserva di effettuare controlli al fine di verificare la corretta esecuzione del servizio e il rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato. Eventuali mancanze o disservizi potranno essere oggetto di penale. L'ammontare della penalità, in ogni caso non inferiore a € 25,00 (venticinque) sarà applicato dal Responsabile del Servizio. L'applicazione delle sanzioni sarà preceduta dalla regolare contestazione di inadempienza verso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 15 (quindici) giorni dalla notifica della contestazione.

Mancanze o disservizi di grave entità potranno costituire motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, a sensi del Codice Civile.

Il pagamento delle penali e la risoluzione del contratto per grave inadempienza non libera la Ditta dalla responsabilità dei danni causati dalle inadempienze stesse.

Qualora la Ditta non assicuri lo svolgimento del regolare servizio come previsto dalle clausole del presente contratto l'Amministrazione avrà facoltà di provvedere d'ufficio ed a spese della Ditta al regolare svolgimento della mensa.

L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese di cui al punto precedente verrà trattenuto sui ratei di pagamento.

Il pagamento delle competenze alla Ditta avverrà con cadenza mensile a trenta giorni dalla data di presentazione di regolare fattura.

Art. 10 - Controlli sulle derrate

L'Amministrazione si riserva altresì il diritto di far sottoporre in qualsiasi momento gli alimenti forniti e quelli in scorta di magazzino ad esame chimico organolettico e gascromatografico presso un laboratorio di analisi.

Qualora a seguito di tali esami gli alimenti non corrispondano ai requisiti di legge vigenti e conseguentemente non vengano dichiarati "regolamentari" dal laboratorio che ha effettuato l'esame, il Comune inviterà la Ditta aggiudicataria alla completa osservanza delle norme di legge e di capitolato speciale di appalto, fatto salvo ogni diritto per maggiori danni o azione penale, addebitando ad essa ogni spesa per l'effettuazione dell'analisi.

Persistendo il rifiuto della ditta aggiudicataria a conformarsi alle norme di cui sopra l'Amministrazione appaltante potrà, in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, recedere dal contratto con semplice lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

In tal caso si farà carico al fornitore di ogni maggiore spesa che il Comune dovesse sopportare fino al termine del periodo contrattuale o fino all'assegnazione di un nuovo appalto, se questo avverrà prima del termine contrattuale.

Art. 11 - Responsabilità organizzativa

L'intera responsabilità organizzativa conseguente al decentramento delle sedi di mensa scolastica sarà a carico della ditta. La stessa non potrà pretendere alcun corrispettivo per i pasti non consumati.

Art. 12 - Orari

Le mense scolastiche rimarranno aperte secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni, dal lunedì al venerdì.

Art. 13 - Corrispettivo

Il corrispettivo dovuto alla Ditta è di € _____ più I.V.A. per ogni pasto consumato da alunni di ogni ordine di scuola e per il quale sia stato esibito il buono pasto.

Lo stesso importo è dovuto alla Ditta per ogni pasto consumato da insegnanti addetti alla sorveglianza.

Il prezzo concordato non potrà subire variazione alcuna per tutta la durata del contratto.

Art. 14 - Copertura assicurativa

La Ditta provvederà a sue spese a coprire il rischio derivante dalla gestione del servizio mensa mediante polizza assicurativa di responsabilità civile con massimale unico di € 1.000.000,00 (unmilione).

La polizza deve essere operante dall'inizio del servizio e dovrà essere prodotta in copia al Comune al momento della stipulazione del contratto.

Art. 15 - Autorizzazioni

Tutte le autorizzazioni sanitarie e di polizia amministrativa saranno richieste ed ottenute a cura della ditta. La ditta, inoltre, in sede di gara, è tenuta a depositare, aggiornandolo successivamente e costantemente nel corso del servizio, sia secondo le norme vigenti come quelle che dovessero intervenire, il documento di prevenzione dai rischi sui luoghi di lavoro di cui al D. Legisl. 19.09.1994 n. 626. L'appaltatore è tenuto, ancora, ad acquisire e farsi carico nonché depositare all'appaltante, il documento relativo al sistema di analisi dei rischi e di controllo dei prodotti alimentari "HACCP" di cui al D. Legisl. 155/97 sia per quanto riguarda la parte di propria conduzione, sia per quanto riguarda le derrate acquisite da terzi, sia per quanto riguarda eventuali mezzi e modalità di trasporto di pasti dal punto di cottura ad altra mensa.

Art. 16 - Divieto di subappalto

Il Comune fa espresso divieto all'appaltatore di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato o di cedere in tutto o in parte il contratto che ne deriva e il credito relativo.

Art. 17 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente capitolato d'appalto, (Registro, imposte, valori bollati, rogito ai sensi della legge 8.6.1962 n. 604 e successive modificazioni, ecc.) nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della Ditta.

Art. 18 - Cauzione

A garanzia degli obblighi assunti l'aggiudicatario del servizio dovrà versare, entro 10 giorni dall'aggiudicazione, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo netto di appalto riferito al numero complessivo dei pasti.

Ai soli fini di cui agli articoli 16 e 17 viene assunto un numero di pasti pari a 10.000 pro anno scolastico.

Art. 19 - Rinvio al Codice Civile

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, le parti fanno espresso riferimento alle disposizioni di legge in materia con particolare riferimento all'art. 1677 C.C. ed alle consuetudini locali.

Art. 20 - Penali

Il mancato rispetto delle clausole del presente contratto e allegati comporta, a discrezione della Stazione Appaltante, l'applicazione di una penale di € 50,00 per ciascun giorno e per ciascuna mensa nei quali sia stata accertata e contestata la violazione.

Più specificatamente vengono riassunti, di seguito, alcuni casi di inadempienza degli obblighi contrattuali assunti e delle rispettive penalità fermo restando l'obbligo imprescindibile di ovviare nel più breve tempo possibile e, comunque, nei casi di non immediata necessità, entro il giorno successivo:

- a) per mancato servizio per una intera giornata, anche di una sola mensa, la penale varia da € 1.250,00 a € 2.500,00;
- b) per mancato rispetto del menù programmato nei giorni stabiliti, da € 50,00 a € 125,00;
- c) per ritardata o trascurata fornitura delle derrate da € 50,00 a € 125,00. Si rammenta, a questo proposito, che la fornitura delle stesse deve avvenire a mensa aperta e provvederne al relativo immediato stoccaggio, in modo che l'operatore possa prendere in carico i singoli alimenti salva diversa specifica autorizzazione da parte dell'Appaltante. A questo proposito, ancora, la consegna delle derrate non potrà avvenire se non con cadenza settimanale rispetto al consumo;
- d) per non corretta cottura dei cibi accertata da € 50,00 a € 125,00;
- e) per mancata o impropria o non pulita divisa del personale addetto, da € 50,00 a € 125,00;
- f) per ritardata, incompleta od omessa manutenzione dei beni affidati da € 50,00 a € 125,00;

- g) per omessa manutenzione dei singoli beni e contenitori, da € 50,00 a € 125,00;
- h) per mancata costante integrazione della dotazione di mensa (piatti-bicchieri, posate.) in ragione degli alunni serviti e prescindendo dalla qualità da € 50,00 a € 125,00;
- i) per mancata tempestiva sostituzione ed integrazione del personale mancante, da € 100,00 a € 150,00;
- j) per qualsiasi altra violazione non espressamente indicata nella suesesa elencazione potrà essere applicata una penalità da un minimo di € 25,00 a un massimo di € 250,00 da determinarsi di volta in volta con provvedimento del Responsabile del Servizio del Comune.

Le infrazioni potranno essere accertate dall'Appaltante mediante il proprio personale o persone delegate, dai Comandi di Polizia Municipale e dagli Uffici Comunali Competenti. Il Responsabile del Servizio del Comune procederà, entro 15 giorni dalla rilevazione, alla formale contestazione dell'inadempienza, mediante raccomandata o telefax, alla quale l'Appaltatore avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro cinque giorni dal ricevimento.

Le eventuali memorie giustificative o difensive dell'Appaltatore saranno sottoposte al Responsabile del Servizio dell'Ente Appaltante che procederà, a suo insindacabile giudizio, all'eventuale applicazione delle penalità come sopra determinate.

Le suddette sanzioni verranno inoltre applicate all'Appaltatore anche per le irregolarità commesse dal personale dipendente dell'impresa stessa, nonché per lo scorretto comportamento verso il pubblico e per indisciplina nello svolgimento delle mansioni, purché debitamente documentate.

L'ammontare delle sanzioni e l'importo delle spese per i lavori o per le forniture eventualmente eseguite d'ufficio sarà trattenuto sul primo rateo di pagamento in scadenza, in caso di recidiva le sanzioni saranno raddoppiate. Nell'eventualità che la rata non offra margine sufficiente, l'Appaltante avrà diritto di rivalersi delle somme dovutegli sull'importo cauzionale, che dovrà essere ricostituito nella sua integrità nel termine di quindici giorni, sotto pena di decadenza dell'appalto.

Non si applicherà alcuna penalità per cause di forza maggiore che comunque dovranno essere documentate e che non potranno continuare oltre i tre giorni.

L'applicazione delle penalità o della trattenuta come sopra descritto non pregiudica il diritto di rivalsa dell'Appaltante nei confronti dell'Appaltatore per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per eventuali inadempienze; né pregiudica il diritto dell'Appaltante di dichiarare la risoluzione del contratto.

Art. 21 - Domicilio dell'Appaltatore

Ai fini del presente appalto le ditte concorrenti sono tenute ad eleggere il proprio domicilio, assicurando l'apertura, numero telefonico, numero di fax e/o E-mail utilizzabile per l'intero arco della giornata lavorativa e dovranno altresì individuare e comunicare il nome del Responsabile (con idonea qualificazione tecnico/amministrativa) del servizio.

Costituisce altresì elemento di gara l'elenco nominativo e relativa qualificazione del personale previsto in servizio a cui dovrà far seguito la comunicazione di ogni eventuale modificazione.

SOMMARIO

Art. 1 - Oggetto	1
Art. 2 - Inizio	1
Art. 3 - Durata	1
Art. 4 - Personale	1
Art. 5 - Caratteristiche del servizio	2
Art. 6 - Contenuti del servizio	2
Art. 7 - Servizi aggiuntivi	3
Art. 8 - Buoni pasto	3
Art. 9 - Controlli e penali	3
Art. 10 - Controlli sulle derrate	3
Art. 11 - Responsabilità organizzativa	3
Art. 12 - Orari	4
Art. 13 - Corrispettivo	4
Art. 14 - Copertura assicurativa	4
Art. 15 - Autorizzazioni	4
Art. 16 - Divieto di subappalto	4
Art. 17 - Spese	4
Art. 18 - Cauzione	4
Art. 19 - Rinvio al Codice Civile	4
Art. 20 - Penali	4
Art. 21 - Domicilio dell'Appaltatore	5