

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE
DELL'INFANZIA**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Periodo: 01/01/2019/31.12.2020

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica nelle scuole materne di Via F. Filzi, Manzi e San Nazario, comprensivo dell'attività di veicolazione dei pasti presso le scuole non dotate di cucina in loco.

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata per il periodo dal 1° Gennaio 2019 al 31 Dicembre 2020. a partire dalla data di effettivo inizio del servizio.

Il Settore Assistenza Scolastica del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, nonché dal personale autorizzato operante presso i plessi scolastici. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 4

Importo complessivo dell'appalto

Il valore complessivo presunto dell'appalto per il periodo indicato, è stimato in € 77.000,00, di cui € 1.200,00, per rischi da interferenza non soggetti a ribasso, oltre IVA. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 21.500 pasti da erogare. Il prezzo pro pasto a base d'asta è di € 3,50, di cui € 0,056 per rischi da interferenza non soggetti a ribasso, oltre IVA.

Art. 5

Divieto di subappalto

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura assunta con il presente appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, salvo maggiori danni accertati. Sono affidabili a terzi le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni forniti dall'Amministrazione Comunale nonché l'eventuale effettuazione di forniture di beni, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. n.163/06 e s.m.i..

Art. 6

Locali e attrezzature

I locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 7

Spese, manutenzione ordinaria e straordinaria

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, la manutenzione straordinaria compete al Comune.

Art. 8

Svolgimento del servizio

- L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:
- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Distribuzione e somministrazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti, laddove previsto;
- Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti,

disinfettanti ecc.);

- Fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;
- Effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso le cucine centralizzate e, successivamente, con scadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- Richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- Quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.
- **Alla preparazione dei pasti presso le cucine del plesso Manzi provvede la cuoca dipendente comunale.**

Art. 9

Veicolazione dei pasti

Il trasporto dei pasti dalla cucina del plesso Manzi agli altri due plessi di Via F. Filzi e San Nazario va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. Il trasporto dei pasti presso le suddette scuole sprovviste di cucina in loco deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

L'appaltatore provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

Art. 10

Menù, variazioni, diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane e frutta, è regolato dal menù, riportato nell'allegato 1) e dall'impiego delle materie prime indicate nell'allegato 2). Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la godibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio assistenza scolastica del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione dei certificato medico all'ufficio assistenza scolastica del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico - religioso.

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 2 panini o focacce imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto a osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

In particolare i prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;

Avere la corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso degli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero e lotto);

Possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;

Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;

Il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM). La ditta appaltatrice è tenuta a presentare, all'inizio del servizio e quando l'amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità.

Art. 11

Introduzione mirata di prodotti biologici

I prodotti biologici, specificatamente richiesti, oltre a quelli che la Ditta aggiudicataria vorrà dichiarare in sede di offerta, sono:

Burro

Formaggi freschi

Frutta e verdura

Mozzarella

Olio extravergine

Passata di pomodoro

Pelato di pomodoro

Uova.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'appaltatore dovrà:

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

La mancata fornitura di uno o più prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, pur se giustificata, comporterà l'applicazione di una riduzione del costo pasto per tutti i pasti forniti in quel giorno, pari al 10% del costo pasto applicato.

Se non giustificata comporterà la riduzione del costo pasto per tutti i pasti forniti in quel giorno, pari al 20% del costo pasto applicato.

Art. 12

Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio assistenza scolastica del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Art. 13

Personale adibito al servizio

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio, ad eccezione della preparazione dei pasti, che è compiuta dalla cuoca dipendente comunale, dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore. L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio assistenza scolastica del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'ufficio assistenza scolastica.

Art. 14

Direttore responsabile del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Il Direttore coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'ufficio assistenza scolastica del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le

Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori.

Art. 15

Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. L'I.A. sarà obbligata a rilevare il personale assunto dall'impresa uscente secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria in materia di "passaggi diretti ed immediati".

Art. 16

Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

Art. 17

Standard minimi di qualità

L'appaltatore si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare,

assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

- La preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;
- Il rispetto dei menù di cui agli allegati;
- La distribuzione della prima portata a tutti gli utenti avviene entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto e non oltre dieci minuti dall'arrivo dei pasti nei locali interessati dal servizio di trasporto;
- La sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio;
- Il servizio di "diete speciali" va attivato entro tre giorni da quello della richiesta dell'utente;
- L'effettuazione presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge di almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Art. 18 **Verifiche e penali**

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegata al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature previste: Penale di € 500,00
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 1.000,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

Art. 19 **Corrispettivi e revisioni**

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. L'erogazione del corrispettivo avverrà con i termini e le modalità di cui al D.Lgs. 231/2002. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto. E' previsto annualmente, a partire dal secondo anno, l'adeguamento dei prezzi secondo quanto indicato all'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 20 **Cauzione definitiva**

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la

durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art.21

Responsabilità – danni

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa. L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate. Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi.

Art. 22

Controversie

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Tribunale Ordinario.

Al giudizio arbitrale si applicheranno le disposizioni del Codice di Procedura Civile, salvo quanto disposto dalle norme di cui al codice dei contratti pubblici D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 23

Adempimenti per la stipulazione del contratto

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

Art. 24

Risoluzione del contratto

In virtù del rinvio operato dall'art. 297 del d.P.R. 207/2010, trovano applicazione le previsioni contenute all'art.108 del Codice, per quanto applicabili. In caso di grave inadempimento dell'impresa alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, l'Amministrazione dovrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere.

Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla stazione appaltante è fatta all'esecutore con raccomandata A/R.

Art. 25

Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.