

Refezione scolastica scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado anno scolastico 2019-2020: fornitura pasti caldi e precotti da scodellare in refettorio.

C.I.G.: ZCA2A09794

CAPITOLATO SPECIALE

Oggetto dell'appalto: Il servizio mensa per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia 5 giorni a settimana.

Durata: anno scolastico 2019/2020- dal 21/10/2019 al 31.05.2020. Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Numero pasti al giorno: scuola dell'infanzia capoluogo: n. 32 alunni + n. 5 personale scolastico. Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e ad altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione (chiusura delle scuole, per avversità atmosferiche o per disposizione delle autorità scolastiche). Per quanto detto, pertanto, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

Svolgimento del servizio: L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali; nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

Il servizio si svolgerà attraverso la consegna presso il plesso scolastico di pasti comprensivi di **primo, secondo, contorno, pane, frutta fresca e acqua minerale naturale, seguendo il menù stabilito dall'ASP** competente per territorio che si allega. Saranno consentite modifiche al menù per particolari esigenze prospettate dalle Autorità scolastiche in concerto con i rappresentanti dei genitori.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso un centro di cottura esterno in disponibilità della ditta appaltatrice e distante da Malvito non oltre 15 chilometri e scodellati presso il refettorio della scuola.

La ditta dovrà:

- 1) cucinare giornalmente tutti i pasti come da tabella dell'Asp competente che si allega;

- 2) distribuire i pasti con scodellamento rispettando eventuali turni, preparare, pulire, rigovernare i refettori, i servizi annessi e le varie attrezzature; per lo scodellamento dovranno essere utilizzate stoviglie usa e getta.
- 3) trasportare con mezzi propri dotati di contenitori isotermici e personale proprio i pasti giornalieri presso la scuola di Malvito.

Non è ammesso l'utilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Non sono previsti oneri aggiuntivi a carico del Comune di Malvito per diete speciali o menù personalizzati.

All'uopo sarà costituita una apposita commissione di verifica e controllo così formata: un rappresentante del Comune - un rappresentante dell'Autorità scolastica ed un rappresentante dei genitori.

L'appaltatore dovrà disporre di un centro di cottura per la preparazione dei pasti, distante da Malvito non oltre 15 chilometri, munito delle autorizzazioni sanitarie di cui al Decreto Legislativo n. 193/2007 nonché di tutte le autorizzazioni/o abilitazioni-sanitarie, amministrative ecc- necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione. L'operato della ditta deve essere corrispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e alimenti congelati. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal Reg. Ce 825/2004, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori monoporzionati atossici e termici da utilizzare una sola volta (sistema a perdere), appositamente sigillati. I contenitori isotermici impiegati dovranno essere idonei all'impiego.

Il primo piatto, il secondo e il contorno, se aventi diverse temperature di utilizzo dovranno essere inseriti in contenitori separati.

L'appaltatore dovrà espletare il trasporto dei pasti appena confezionati presso la scuola a mezzo di automezzi in possesso dei prescritti requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnare i pasti alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio). I pasti dovranno essere scodellati con personale a carico della ditta.

I giorni di consegna dei pasti e gli orari saranno concordati con le autorità scolastiche, tenendo conto che il servizio si svolgerà da lunedì a venerdì.

Locali ed attrezzature Il Comune mette a disposizione nei locali dati in uso l'attrezzatura esistente. Sono a carico dell'impresa la manutenzione ordinaria nonché le spese di riparazione causate da incuria dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali consegnati. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituire o integrare le attrezzature provvederà a sua cura e spese.

Obblighi dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà:

- acquistare a propria cura e spesa le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità alle tabelle dietetiche ed alle grammature degli alimenti di cui all'allegato menu dell'Asp competente.
- preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche o direttamente all'Ufficio pubblica istruzione del Comune. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici (ad esempio vegetariani). In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari. Tutte le diete speciali devono ricevere l'approvazione dell'Azienda ASL.;
- rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta motivata dei genitori e senza necessità di certificazione medica, diete in bianco. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura cruda o lessa, da un a porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre frutta di stagione e pane. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni 3, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.
- sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla ditta, entro le ore 9.30 del mattino, le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa. Il personale scolastico dovrà provvedere alla raccolta dei buoni-pasto dagli utenti e alla loro consegna alla ditta appaltatrice. I buoni -pasto dovranno essere allegati dalla ditta alle fatture relative.;
- fornire materiale accessorio al consumo dei pasti compresi tovagliette, piatti, bicchieri, posate (tutto monouso) e quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessaria per la pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, ecc.);
- effettuare presso i refettori adeguata sanificazione e disinfestazione i cui interventi dovranno essere certificati da ditta specializzata.
- assicurare ai propri dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

- adempiere a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali.
- presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei pasti erogati nel mese distinguendo quelli erogati al personale scolastico e corredata dai buoni pasto ritirati dagli utenti.
- Comunicare per iscritto il nominativo del proprio referente, sempre reperibile telefonicamente, a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.
- "L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto".
- Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e del Codice di comportamento del Comune di Malvito, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 5 del 20.1.2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto - sono consegnati in copia contestualmente alla sottoscrizione.
- L'aggiudicatario dovrà presentare dichiarazione di accettazione del Patto di Integrità approvato con delibera di G.M. n° 9/2019 allegato al presente bando di gara .

Obblighi dell'amministrazione. L'Amministrazione Comunale adempirà ai seguenti obblighi:

- Fornire i locali adibiti a refettorio
- Fornire energia elettrica e acqua
- Pagare il corrispettivo dell'appalto

Modalità di affidamento. Le modalità della procedura per l'affidamento sono esplicitate nella determina a contrarre;

Cessione di contratto e subappalto. È vietata alla ditta appaltatrice la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto del servizio, totale o parziale.

Cauzione definitiva. La cauzione definitiva è pari al 10% dell'importo di contratto a seguito del ribasso praticato tenendo conto che il numero presunto dei pasti annuo è di circa 5587 e che il prezzo posto a base di gara è pari a 3,80 per ogni pasto oltre Iva.

Compensi. Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo, così come determinato, per costo unitario di pasto, all'atto dell'offerta presentata dalla ditta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili posticipate in considerazione del numero delle presenze giornaliere accertate, con la specificazione del numero dei pasti erogati e con la distinzione del numero di pasti erogati al personale scolastico. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro sessanta giorni dalla presentazione della fattura.

All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi.

Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.

La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per

qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore almeno dal giorno precedente.

Responsabilità e assicurazioni. Qualsiasi mancanza agli obblighi previsti dal presente capitolato sarà accertata dal responsabile del servizio mensa comunale e/o dalle commissioni di vigilanza, a seguito di verifica diretta o in base alle risultanze dei controlli ufficiali effettuati dagli organi competenti.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'IMPRESA AGGIUDICATARIA si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'IMPRESA AGGIUDICATARIA si impegna a consegnare all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, prima della stipula del contratto, su richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, una polizza RCT stipulata con primaria compagnia di assicurazioni, nella quale venga indicato che l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore ad euro 500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 200.000,00 per persona.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, come individuati dal presente capitolato, durante l'esecuzione del servizio.

L'IMPRESA AGGIUDICATARIA assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni, danni arrecati a terzi, persone o cose o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subiti dagli utenti del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Copia delle polizze assicurative sopra descritte, dovrà essere consegnata all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporterà la decadenza dell'aggiudicazione.

Penalità: il Comune a tutela della qualità della fornitura e della scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa che dovranno pervenire entro 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Potrà essere applicata una sanzione da euro 50,00 a euro 500,00 rapportate alla gravità della violazione e alla eventuale reiterazione dell'inadempienza.

Casistica delle inadempienze:

mancato rispetto delle procedure di autocontrollo

mancata consegna dei pasti

grammature diverse rispetto alla quantificazione dell'ASP

presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti

mancata consegna di o errata preparazione delle diete speciali

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto al corretto espletamento dell'appalto.

Per la valutazione delle inadempienze sarà sentita la Commissione di verifica così come sopra riportato.

Controversie. Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario. Foro competente è quello di Cosenza. E' escluso l'arbitrato.

Spese contrattuali. Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del contratto d'appalto rimarrà a carico della ditta aggiudicataria.

Osservanza di norme. Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro

Obbligo di sopralluogo. Prima della presentazione dell'offerta, le ditte dovranno assumere tutte le informazioni necessarie in merito ai servizi da effettuare.

Recesso dal contratto. In applicazione delle disposizioni di cui all'art. 21 della legge n. 241/90 e s.m.i, l'Amministrazione potrà recedere dal contratto anche se sia iniziata la prestazione del servizio, previo pagamento delle prestazioni sino al momento della comunicazione della volontà di recedere. Non è ammesso rinnovo tacito del contratto.

Il contratto si conclude il 31 maggio 2020; si potrà, a giudizio espresso dell'Amministrazione, richiedere una proroga tecnica del contratto sino all'espletamento di un nuovo affidamento.

Allegati al capitolato: menu ASP.