

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, per il periodo da Settembre 2012 al Giugno 2013, del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la secondaria di primo grado.

In particolare l'impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- ❖ La preparazione dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso un proprio centro cottura, secondo il menù e la tabella dietetica allegati;
- ❖ Il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco Freddo-Caldo in multirazione;
- ❖ L'organizzazione del servizio di distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- ❖ Lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali;
- ❖ Il ritiro dei contenitori dai refettori ed il loro trasporto al centro cottura;
- ❖ La fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;
- ❖ La fornitura degli accessori (tovaglie, piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, etc.) per l'apparecchiatura dei tavoli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- ❖ La fornitura di acqua minerale naturale (in bottiglie da lt. 2)

Art. 2

Elenco strutture di destinazione dei pasti

Le sedi delle strutture ove devono essere consegnati i pasti sono le seguenti:

- Scuola dell'infanzia alla Via N. Sauro;
- Scuola dell'infanzia alla Via Circumvallazione;
- Scuola primaria alla Via S. Nicola;
- Scuola secondaria di primo grado alla Via S. Nicola.

Art. 3

Quantità della fornitura

Le quantità di pasti da fornire, giornalmente, variano in dipendenza degli utenti del servizio, il cui numero è previsto nel modo seguente:

- 1) Scuola dell'infanzia Via N. Sauro (dal Lunedì al Venerdì): n. 70;
- 2) Scuola dell'infanzia Via Circumvallazione (dal Lunedì al Venerdì): n. 30;
- 3) Scuola primaria S.G. 2 Via S. Nicola (dal Lunedì al Venerdì): n. 15;
- 4) Scuola secondaria di primo grado Via S. Nicola (Martedì e Venerdì): n. 60.

Sarà ammesso a fruire della mensa scolastica anche il personale docente e non docente che ne farà richiesta attraverso l'Autorità scolastica e che, mediamente sulla scorta degli anni addietro, è previsto in n. 30 giornalieri.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione senza che la ditta possa eccepire in merito.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritto ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

Art. 4 **Svolgimento del servizio**

I pasti, secondo il menù e la tabella dietetica, come pure l'acqua, gli accessori e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio, devono essere consegnati giornalmente ed in tempo utile secondo gli orari scolastici prestabiliti, presso il refettorio all'addetto alla mensa di ogni singolo plesso ove si effettua il servizio in parola.

Il servizio si svolgerà per alcuni plessi per cinque giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali, mentre per altri plessi per n. 2 giorni a settimana.

Il servizio stesso sarà sospeso nei periodi di vacanza stabiliti dall'Autorità scolastica e/o in ogni altro periodo comunicato dalla medesima Autorità o dall'Ente appaltante.

Resta inteso che il numero degli utenti giornalieri sarà comunicato dal personale individuato da questa Amministrazione entro le ore 9,30 di ogni mattina, così come pure sarà comunicato, entro il suddetto orario, l'eventuale interruzione del servizio su richiesta dall'Autorità scolastica e/o per altri avvenimenti eccezionali. L'orario di svolgimento del servizio mensa è di massima previsto nelle fasce orarie sotto indicate:

- Scuola dell'infanzia ore 12,00 (Lunedì/Venerdì)
- Scuola primaria ore 12,30 (Lunedì/Venerdì)
- Scuola secondaria di primo grado ore 13,30 (Martedì e Venerdì)

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e comunque secondo la vigente normativa in materia.

La definizione degli orari effettivi di consegna nei singoli plessi, di competenza del Dirigente scolastico, sarà comunicata tempestivamente da questa Amministrazione all'inizio dell'anno scolastico e comunque prima dell'avvio del servizio.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per ogni centro di distribuzione l'impresa appaltatrice emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna dei medesimi,

Il personale addetto al ritiro firmerà la bolla per ricevuta, restituendone copia alla ditta ed inoltrando l'originale al competente ufficio dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera.

I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostane alimentari trasportate, e dovranno essere rispondenti ai requisiti di legge.

Art. 5

Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro

Come già indicato al precedente art. 4 sarà cura di un dipendente comunale mettersi in contatto giornalmente, entro le ore 9,30, con il centro cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità di seguito indicate.

I pasti devono essere consegnati presso i punti di refezione, indicati nell'art. 2 del presente capitolato, a cura e con idonei mezzi ed attrezzature della ditta appaltatrice, ogni giorno e nell'ora come stabiliti nel precedente art. 4 e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno comunicate, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

La ditta appaltatrice dovrà in ogni caso espletare e garantire l'esatto adempimento delle seguenti operazioni nei punti di refezione:

- ✓ Disporre i tavoli con i coperti e le relative sedie;
- ✓ Distribuire il cibo dai contenitori ai piatti;
- ✓ Ritirare le stoviglie monouso e pulire i tavoli;
- ✓ Pulire i pavimenti dei locali adibiti a refettorio (compreso lavaggio);
- ✓ Depositare i rifiuti negli appositi cassonetti dell'immondizia per la raccolta differenziata.

Oltre alle predette operazioni dovranno essere eseguite tutte quelle operazioni che, pur se non espressamente previste nel presente capitolato, sono necessarie per lo svolgimento ottimale del servizio.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti, deve:

- 1) Togliersi anelli e braccialetti;
- 2) Lavarsi le mani;
- 3) Indossare il camice bianco, la cuffia, i guanti ed idonei calzari;
- 4) Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione.

Art. 6

Locali, attrezzature e materiali

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti. Tali locali dovranno essere muniti di tutte le autorizzazioni sanitarie comprovanti l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario.

Tutte le attrezzature ed i materiali accessori utilizzati per lo svolgimento del servizio (tovaglie, piatti, posate, etc.) devono essere conformi alla vigente normativa.

Art. 7

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'amministrazione.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri per:

- l'assicurazione degli operai per gli infortuni sul lavoro;
- l'applicazione del contratto nazionale di lavoro di categoria,
- la dotazione di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso;
- La formazione del personale sulle norme igienico-sanitarie e quant'altro per adeguare la fornitura agli standard di qualità previsti;
- Redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Art. 8

Piano di emergenza

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la consegna dei pasti nei diversi plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strada, guasti agli automezzi, malattia del personale, etc.).

All'uopo dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Art. 9

Menù

Il menù è quello previsto e redatto dall'ASL NA4 e disponibile presso l'Ufficio Segreteria e, pur se non allegato, forma parte integrante e sostanziale del presente atto.

E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- 1) Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- 3) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'Amministrazione comunale.

Di norma, inoltre, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento, comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali, dei piatti da parte dell'utenza.

Su richiesta dell'utenza, previa approvazione da parte dell'amministrazione comunale, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze lattovovegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Art. 10

Caratteristiche dei pasti ed accessori da fornire e garanzie di qualità

I pasti e gli accessori dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie, e ciò anche in ordine al trasporto degli stessi.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

In particolare, i mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti al trasporto di alimenti e conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico – sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. .

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dalla medesima ditta.

Il fornitore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti.

All'uopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi e nel rispetto dei massimali indicati:

a) responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore ad € 2.582.284,50;

b) infortuni connessi all'assunzione delle derrate alimentari consegnate, con massimale non inferiore ad € 516.456,90.

Inoltre, eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo scaduta e/o prossima alla scadenza (giorni 10) rilevata all'atto della consegna o dopo la consegna della stessa, saranno trasmesse d'ufficio e senza preavviso alla autorità sanitaria per gli eventuali provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento ed il fornitore non potrà accampare richiesta di pagamento e/o restituzione della fornitura.

Si precisa, infine, che in ordine al servizio ad effettuarsi:

a) la ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; i generi alimentari devono essere di prima qualità e recare marchi tra i più noti alla cittadinanza; laddove è prevista la fornitura di mozzarella, così come pure i panini, i pezzi devono essere racchiusi in sacchetti igienici per ogni singolo utente.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità, in qualsiasi momento, di verificare la fornitura effettuata e conseguentemente adottare le determinazioni del caso.

b) le bottiglie d'acqua devono essere in confezione da due litri;

c) tutto il materiale accessorio dovrà essere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e fornito, in riferimento alle posate ed ai tovaglioli, in confezioni monouso per ogni singolo utente. I piatti devono essere del tipo "rigido" in modo da garantire una adeguata stabilità.

L'Amministrazione comunale, per il tramite dell'addetto alla mensa, rifiuterà i prodotti, alimentari e non, che non siano conformi a quelli ordinati e descritti nel menù ovvero che non presentino garanzie di qualità. La ditta appaltatrice, in tal caso, deve provvedere alla sostituzione degli stessi a sue complete ed esclusive spese.

Art. 11 Modalità di affidamento

Per l'affidamento del presente servizio il Comune provvederà a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 163/2006, in favore di quella ditta che presenti l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'ente, determinata sulla base dell'attribuzione di un punteggio, come meglio indicato nel bando di gara e che qui si intende integralmente riportato.

Per pasto si intende l'insieme del pasto, come da menù e tabella dietetica, unitamente agli accessori ed all'acqua.

I partecipanti alla gara dovranno essere iscritti alla Camera di Commercio settore alimentare e dovranno possedere i requisiti per lo svolgimento del servizio in parola.

Art. 12 Cauzione

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'appaltatore verserà apposita cauzione, nei modi di cui al bando di gara, pari al 10% del corrispettivo presunto dell'appalto.

Qualora, per qualsiasi causa o motivo, la ditta incaricata non effettui il servizio, sarà applicata una penale pari ad € 155,00 giornaliera, fatto salvo ulteriori decisioni da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 13 Pagamento delle forniture

Il pagamento delle forniture avverrà entro 30 gg. dalla data di presentazione di regolari fatture, emesse mensilmente.

Alle fatture dovranno essere allegati:

- i documenti di trasporto emessi dal gestore del servizio e che lo stesso avrà provveduto a far firmare, in modo leggibile, dall'addetto alla ricezione dei pasti quale incaricato di vigilare e controllare la consegna degli alimenti, la regolarità della consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato.

Art. 14 Durata dell'appalto, cessione e subappalto

Il servizio di refezione scolastica è relativo al periodo Settembre 2012- Giugno 2013 e/o comunque fino alla richiesta del servizio stesso da parte dell'utenza.

Al termine il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, di rinnovare il contratto in

applicazione di quanto previsto all'art. 57, comma 5 lett. b), del D. Lgs 163/2006, qualora la ditta abbia sempre garantito un servizio efficiente e soddisfacente a giudizio insindacabile dell'Ente.

E' fatto divieto alla ditta incaricata del servizio in argomento, di cederlo o subappaltarlo.

Art. 15

Controlli da parte del committente

L'amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Art. 16

Spese contrattuali

Il contratto d'appalto potrà essere stipulato solo dopo l'atto di approvazione delle risultanze di gara e previa presentazione delle certificazioni a conferma delle dichiarazioni rese in sede di gara.

Sono a carico completo ed esclusivo dell'impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto nonché quelle eventuali per la nomina della commissione di gara.

Art. 17

Rescissione

Il Comune si riserva la possibilità di rescindere il contratto prima della naturale scadenza qualora la ditta incorra in inadempienze, contestate con nota scritta per tre volte e l'impresa ricada nuovamente in inadempienza, senza che la ditta possa pretendere alcun compenso o risarcimento, salvo la richiesta da parte dell'Amministrazione dei maggiori danni che la stessa dovesse subire in conseguenza delle inadempienze.

Costituiscono altresì causa di risoluzione del contratto oltre a quanto previsto dagli art. 1453, 1456 e 1671 del c.c., in via esemplificativa i seguenti casi:

- 1) il venir meno di uno qualsiasi dei requisiti prescritti per la partecipazione alla gara;
- 2) interruzione del servizio, salvo che per forza maggiore;
- 3) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- 4) casi di intossicazione alimentare;
- 5) in caso di frode, grave negligenza e mancata reintegrazione del deposito cauzionale.

Art. 18
Controversie

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Nola.

Art. 19
Trattamento dei dati personali

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D. Lgs 196/2003 e sue m. e i. .

Art. 20
Norme finali

Tute le comminatorie ed i termini contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Per tutto quanto non previsto ci si riporta alla vigente normativa in materia.

Il Responsabile Servizio AA.GG.
Dott. Generoso D'Avanzo