



COMUNE DI SANT'ONOFRIO

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Tel. 0963/262088- Fax 0963/262330

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DI SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SANT'ONOFRIO, PERIODO 5 OTTOBRE/31 MAGGIO 2018.

ARTICOLO 1

Oggetto dell'appalto

L'Amministrazione Comunale di Sant'Onofrio al fine di assicurare la somministrazione di pasti caldi agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia del territorio comunale, per il periodo in oggetto, intende affidare in appalto il relativo servizio in base al seguente capitolato.

Il servizio oggetto d'appalto comprende:

- preparazione, cottura e confezione giornaliera dei pasti, composizione e grammatura in base alle tabelle dietologiche;
- trasporto dei cibi cotti dal centro di cottura messo a disposizione dalla ditta assuntrice del servizio nei locali messi a disposizione da questo Ente ai seguenti plessi scolastici:
Scuola dell'Infanzia di Sant'Onofrio;
- utilizzo di generi alimentari adeguati per qualità e quantità secondo le caratteristiche dell'allegato (A) al presente capitolato.
- utilizzo delle attrezzature (pentole-stoviglie, etc.) necessari e idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti ed in genere di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

ARTICOLO 2

Numero presunto di pasti

Il numero complessivo di pasti da somministrare per il periodo oggetto di appalto ammonta, presumibilmente, a circa **10.570** e può variare in aumento o diminuzione a seconda dell'effettiva adesione della popolazione scolastica, (compresi i pasti da somministrare al personale docente e non, purchè avente diritto come da attestazione dell'Autorità Scolastica); **a tal fine viene precisato che non è autorizzata la somministrazione di pasti a soggetti diversi da questi ultimi.**

Il predetto quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per l'amministrazione contraente. In caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme prescritte nel capitolato speciale. L'importo complessivo del servizio che l'amministrazione contraente corrisponderà al fornitore, sarà calcolato applicando ai pasti effettivamente consumati il prezzo di aggiudicazione.

ARTICOLO 3

Durata dell'appalto

L'appalto si riferisce al periodo **05 Ottobre/31 Maggio 2018**;

La refezione dovrà essere garantita nei giorni:

- dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia di Sant'Onofrio;

ARTICOLO 4

Specificazioni sul servizio

I pasti dovranno essere confezionati secondo menù giornalieri, tenendo conto delle tabelle dietologiche fornite dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale.

Le razioni dovranno essere trasportate in contenitori idonei, ermeticamente chiusi a norma di legge, perfettamente inattaccabili da grassi o altre sostanze di natura acida e/o comunque nociva. Il pane e la frutta dovranno essere monoporzionati e idoneamente confezionati.

La ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la genuinità e la gradevolezza dei cibi da parte della popolazione scolastica e a richiesta dovrà esibire la certificazione di origine e di qualità della merce fornita.

I menù potranno subire variazioni di genere su proposta, debitamente accolta, della Commissione di cui all'articolo 8 del presente capitolato, per il tramite del Comune di Sant'Onofrio, alla competente ASP, fermo restando che ogni variazione quantitativa non dovrà alterare il valore proteico ed il potere calorico.

Ogni razione dovrà essere dotata di posate, di due tovaglioli di carta e di un bicchiere di materiale per alimenti, considerato conforme alle vigenti norme in materia.

ARTICOLO 5

Condizioni generali d'appalto

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso il centro di cottura, messo a disposizione dalla ditta appaltatrice, munito della prescritta autorizzazione igienico – sanitaria, in regola con le norme HACCP e tale da assicurare la regolare erogazione dei pasti nei plessi interessati.

I pasti saranno somministrati in una sala all'interno della scuola, che dovrà essere attrezzata a refettorio. Detti locali saranno utilizzati dalla ditta aggiudicataria, nell'osservanza assoluta di tutte le normative vigenti in materia. La ditta aggiudicataria procederà quotidianamente alla pulizia del locale del refettorio.

Alla fine del servizio i locali e le attrezzature dovranno essere restituiti all'Ente appaltante in perfetto stato di conservazione ed adeguatamente puliti. La liquidazione della fattura relativa all'ultima mensilità di servizio sarà subordinata alla verifica dello stato dei locali interessati al servizio in argomento.

ARTICOLO 6

Mezzi ed attrezzature

Il trasporto delle razioni, debitamente confezionate, dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge e muniti di apposita SCIA, da trasmettere a questo Ente da parte della ditta aggiudicatrice, mediante l'utilizzo di **appositi ed idonei contenitori isotermitici, debitamente dotati di coperchi dello stesso materiale**, sotto la responsabilità della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7

Personale - Obblighi

L'elenco del personale impiegato dalla ditta appaltatrice del servizio alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, assunto in base alle normative vigenti in materia, dovrà essere comunicato a questo Ente

Il predetto personale dovrà essere dotato di certificazione di idoneità sanitaria in corso di validità dalla quale emergano l'esenzione da malattie infettive e l'essere stato sottoposto agli accertamenti sanitari previsti dalla legge.

Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura, distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco, mascherina di carta e guanti di cellophane, nonché ogni altro indumento previsto dalla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di ogni disposizione relativa all'assunzione, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori di cui al presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare a propria cura, verifiche ispettive periodiche sull'igiene, sull'abbigliamento, sulla pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs n. 1/2008, attuativo di direttive europee riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà, altresì, copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto. Ai sensi dell'art. 30, comma 6, del D.Lgs. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi dell'articolo 105.

ARTICOLO 8

Commissione di Vigilanza

La Commissione di Vigilanza del servizio di refezione che sarà nominata dal Responsabile del Servizio e sarà così costituita:

- Sindaco o suo delegato;
- Dirigente Istituto Comprensivo o suo delegato;
- Due rappresentanti dei genitori, segnalati dal Dirigente Scolastico o dal Consiglio di Istituto;
- Le funzioni di Segretario della Commissione saranno espletate da personale dell'Area Amministrativa di questo Ente.

ARTICOLO 9

Controlli

L'Amministrazione Comunale, si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, sia sulle razioni confezionate che sulle materie prime impiegate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalla competente Autorità Sanitaria.

Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione i Consigli d'Istituto, relazionandone alla Commissione prevista dall'articolo 8, che sarà preposta alla sorveglianza circa l'osservanza delle norme

del presente capitolato, con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia al centro di cottura che presso i centri di consumo.

ARTICOLO 10

Igiene del personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà, inoltre, provvedere a installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 11

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e i documenti accompagnatori in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta appaltatrice dovrà sottoporsi ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- Prelievo a mezzo tamponi su superfici ed attrezzature di lavoro, con cadenza bimestrale;
- Verifica analitica sui piatti pronti somministrati alla popolazione scolastica, con cadenza bimestrale;

Sui campioni verrà operata una ricerca di parametri microbiologici (Cbt, Coli fecali, Coli totali, Stafilococchi, Salmonella),

ARTICOLO 12

Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice, sarà effettuato entro la fine del mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolare fattura elettronica da parte della ditta appaltatrice, corredata dei prospetti mensili riportanti l'indicazione dei pasti giornalieri somministrati e con consegna dei buoni-pasto raccolti a cura della ditta appaltatrice giornalmente come da successivo art.14.

Il prezzo di aggiudicazione del servizio non potrà subire alcuna variazione in aumento per tutta la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di cui al successivo art. 18. Il presente appalto, pertanto, non è soggetto alla revisione dei prezzi contrattuali.

ARTICOLO 13

Polizza assicurativa per danni

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. Rimane a carico della ditta aggiudicataria la stipula di polizza assicurativa in favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a €. 1,000.000,00 per ogni sinistro, con l'espresa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Sant'Onofrio (VV).

ARTICOLO 14

Acquisizione numero di pasti giornalieri

La ditta aggiudicataria dovrà, giornalmente, acquisire presso la Scuola dell'Infanzia di questo Comune, **a propria cura e spese**, l'esatto numero dei pasti da somministrare, previo ritiro dei buoni mensa. La somministrazione dovrà avvenire **tra le ore 12.00 e le ore 12.15** o, comunque, nell'arco orario che dovesse eventualmente essere comunicato al Comune da parte del competente Istituto Comprensivo.

ARTICOLO 15

Sospensione /interruzione o riduzione temporanea

Qualora l'Amministrazione dovesse sospendere o ridurre la fornitura dei pasti per uno o più giorni, dovrà esserne data comunicazione, anche telefonica, alla ditta aggiudicataria, entro le ore 09.00 del giorno o dei giorni interessati alla sospensione o riduzione.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio per ragioni di interesse pubblico debitamente motivate, senza alcun diritto a compenso della Ditta.

ART. 16

Divieto di cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

ARTICOLO 17

Clausole contrattuali e penalità

I controlli sui pasti potranno essere operati presso il centro di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, sia dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale che dalla Commissione di cui al precedente art. 8. Nelle ipotesi di accertate irregolarità nell'esecuzione del servizio l'Amministrazione, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

a) alla prima segnalazione una penale di €. 250,00;

b) alla seconda segnalazione una penale di €. 500,00;

c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

Qualora il servizio venisse interrotto arbitrariamente dalla ditta per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

ARTICOLO 18

Pasti per celiaci

Qualora si verificasse la necessità di somministrare pasti a soggetti affetti da malattia celiaca (alunni e/o docenti e/o personale non docente), la ditta aggiudicataria si obbliga a garantirli, allo stesso prezzo di aggiudicazione, senza nulla pretendere in aggiunta dall'Amministrazione Comunale. A tal fine la ditta che partecipa alla gara d'appalto dovrà allegare alla domanda di partecipazione una specifica dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che **“la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi e si impegna ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci”**.

ARTICOLO 19

Presa visione dei luoghi di svolgimento del servizio

Le Imprese concorrenti potranno effettuare il sopralluogo nei locali dove dovrà svolgersi il servizio.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto dovrà allegare una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con la quale attesta:

a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano incidere sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;

b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze del Dirigente Scolastico e/o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO 20

Stipula contratto

La stipula del contratto avviene a conclusione della procedura di gara ed è subordinata all'acquisizione delle informative antimafia ai sensi della normativa vigente.. Qualora le informazioni di cui sopra dovessero essere negative a servizio avviato, si procederà alla revoca dello stesso e all'avvio di una nuova procedura di affidamento del servizio di che trattasi e dallo stipulato protocollo di legalità.

ARTICOLO 21

Spese di contratto, registro

Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa, saranno interamente a carico della Ditta aggiudicataria, senza alcun diritto di rivalsa.

ARTICOLO 22

Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere con accordo bonario per come previsto dagli articoli 206, 207, 208, 209, 210 e 2011 del D.lgs. 50/2016, sarà competente il foro di Vibo Valentia.

ARTICOLO 23

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge, per eventi non dipendenti dall'Amministrazione e per inadempienza il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

ARTICOLO 24

Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

Sant'Onofrio 14.09.2017

Il Responsabile del Servizio
Paolo PETROLO