COMUNE DI ALTAVILLA IRPINA

(Provincia di Avellino)
Tel. 0825-991009-20 fax 0825-991955
UFFICIO TECNICO COMUNALE
CODICE FISCALE - 80010990648 –P.IVA 00285990644
www.comune.altavillairpina.av.it pec : comune.altavillairpina.av@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
PER ANNI TRE (ANNI SCOLASTICI 2019-2020 / 2020-2021 E 2021 2022)

ARTICOLO 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto:

- organizzazione, gestione, preparazione e somministrazione dei pasti, attraverso l' utilizzo della cucina presente all' interno dell' edificio scolastico e attrezzature proprie, per la Scuola dell' Infanzia di Altavilla Irpina in Via Feliciano Orlando, da effettuarsi nei giorni del calendario scolastico dal lunedì al venerdì, nel rispetto dei menu stabiliti dalla competente ASL. Il Comune si riserva la possibilità di richiedere pasti differenziati per gli alunni con problemi alimentari;
- attività di pulizia/detersione e riordino delle strutture ed attrezzature utilizzate, degli arredi e dei locali, al termine della consumazione da parte degli utenti, con attrezzi e prodotti di pulizia idonei, a propria cura e spese e con proprio personale.

E' ammesso ad usufruire del servizio anche il personale docente e non docente che ne abbia titolo.

Il servizio, in base al dato consolidato e da informazioni assunte presso la Scuola dell' Infanzia, è riferito a circa 13.000 pasti annui da erogare per il periodo scolastico dal lunedì al venerdì di cui 11.000 circa per alunni, 1.400 per docenti e 600 per personale ATA.

ARTICOLO 2 DURATA DELL' APPALTO

Il presente appalto ha durata di tre anni scolastici e decorrerà presumibilmente dal primo ottobre al 10 giugno di ogni anno, a partire dal '2019 ed in ogni caso non oltre il termine delle lezioni. L'Ente ha facoltà di risolvere ipso iure, prima della scadenza prevista il rapporto contrattuale o di non attivare o attivare parzialmente il servizio per decisioni politico amministrative, anche in ottemperanza ad obblighi previsti dalla normativa, incompatibili con il presente affidamento. In tal caso la Ditta appaltatrice non ha diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento, salva la liquidazione delle spettanze maturate fino a quel momento. In particolare, in caso di modifiche legislative inerenti la gestione del servizio o l'organizzazione dell'orario scolastico, l'Ente potrà variare il numero dei pasti a fornirsi secondo le esigenze comunicate dalle scuole: in questo caso la ditta affidataria non potrà vantare alcun diritto, indennizzo o risarcimento per i pasti non prodotti. L' Ente si riserva la facoltà di affidare il servizio nelle more della formalizzazione del contratto, sotto riserva di legge.

La decorrenza di inizio e fine del servizio, per anno dell'appalto, può subire modifiche dovute all'organizzazione scolastica. In tal caso l'O.E. aggiudicatario del servizio è tenuto ugualmente all'esecuzione del servizio in base alle modifiche, senza pretendere alcun indennizzo di sorta

ARTICOLO 3 IMPORTO DELL' APPALTO

L' importo a base di gara per ogni pasto è stabilito in euro 3,40 oltre IVA per un totale complessivo presunto dell' appalto di euro 132.600,00, compreso oneri sicurezza per euro 5.850,00 ed oltre IVA. Non sono ammesse offerte in aumento. I prezzi praticati saranno quelli presentati nell' offerta dell' aggiudicatario. Alla ditta affidataria del servizio saranno liquidati esclusivamente i pasti effettivamente erogati, moltiplicati per il prezzo offerto. Il numero effettivo dei pasti giornalieri da preparare sarà comunicato giornalmente alla ditta dalla scuola. La liquidazione del

corrispettivo è su base mensile, dietro presentazione di fattura ed a seguito della verifica della regolarità del servizio. La Ditta dovrà fatturare distintamente il numero dei pasti erogati agli scolari da quelli erogati ai docenti e ai collaboratori amministrativi. I pagamenti, saranno effettuati mediante mandati emessi sulla Tesoreria Comunale che provvederà ad accreditarli su apposito conto corrente dedicato, ai sensi della L. 136 del 13/08/2010 con l'ulteriore obbligo, pena la risoluzione immediata del contratto, di effettuare tutte le relative movimentazioni finanziarie attraverso il conto corrente dedicato, tramite bonifici bancari riportanti il numero del CIG dell'intervento de quo, eccezion fatta per i pagamenti inferiori ad euro 500,00, che possono essere fatti con mezzi diversi dal bonifico, purché non in contanti. Gli avvisi di emissione dei titoli di spesa saranno inviati alla sede legale del titolare dell'impresa.

ARTICOLA 4 CARATTERI DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell' appalto è considerato di pubblica utilità e non può, pertanto, essere sospeso o interrotto, anche in presenza di agitazioni sindacali, scioperi, vertenze relative al personale impiegato o ai fornitori utilizzati.

Si precisa, comunque, che in caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, l'Amministrazione comunale dovrà essere preavvisata con un anticipo di almeno 24 ore. In tale situazione la ditta si impegna a garantire un servizio sostitutivo (tipo "cestini freddi") da concordarsi tra le parti.

In caso di inadempienze saranno applicate le sanzioni di cui al successivo art. 10.

ARTICOLO 5 MODALITA' DEL SERVIZIO

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari stabiliti dalla Direzione Scolastica e il lasso di tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento della distribuzione ai tavoli deve essere tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge, l'appetibilità del cibo e le caratteristiche organolettiche degli alimenti anche all' ultimo alunno servito.

Per i pasti di cui trattasi, non potranno essere utilizzati generi surgelati, ad eccezione delle verdure e del pesce (filetti di sogliola, limanda - filetti di merluzzo), la cui tecnica di surgelazione utilizzata e la successiva conservazione, deve essere tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue proprietà nutrizionisti. Per quanto riguarda i condimenti, si precisa che è richiesto esclusivamente l'olio extravergine di oliva. Non potranno essere utilizzati alimenti ricavati da organismi geneticamente modificati; la frutta e la verdura utilizzati dovranno essere di provenienza sicura e preferibilmente prodotti DOP e IGP; la carne deve rigorosamente provenire da allevamenti italiani muniti del bollo CE, secondo i regolamenti CE vigenti; le uova devono essere di produzione nazionale, qualità extra e provenienza da allevamenti ove non si usino antibiotici; il latte deve provenire da stabilimenti certificati e rispettanti i regolamenti CE vigenti.

Le derrate alimentari utilizzate devono essere fornite di idonea certificazione di qualità o dichiarazione di conformità alle norme vigenti nel settore e alle tabelle merceologiche rilasciata dai fornitori . Detta documentazione deve essere resa immediatamente disponibile a richiesta del Comune.

E' fatto assoluto divieto al gestore del servizio di

- riutilizzare avanzi;
- congelare prodotti già scongelati o derrate alimentari che abbiano subito processi di decongelamento;
- utilizzare prodotti scaduti o di prossima scadenza, tale da rischiare il loro utilizzo una volta scaduti;

Tutti i recipienti, posaterie etc. devono rispondere a requisiti di legge e forniti dalla ditta aggiudicataria della gara. Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, esclusi i sabato.

I pasti saranno preparati nella cucina della scuola primaria in Via Feliciano Orlando, attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica approvata dall'Ufficio Sanitario della competente ASL. La ditta si obbliga a predisporre pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro, previa presentazione del

certificato. Alla Ditta sarà consegnato un elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo, in tal caso, la ditta dovrà curare la preparazione dei pasti secondo una dieta concordata

I pasti consegnati devono essere uguali al numero degli alunni presenti che avranno provveduto preventivamente ad acquistare e consegnare il buono mensa. I pasti destinati ai docenti ed al personale ATA saranno forniti e computati sulle effettive presenze di questi.

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.

E' POSSIBILE CHE LA REFEZIONE VENGA ORGANIZZATA SU DUE TURNI, SENZA CHE CIO' COMPORTI AUMENTI DI SPESA PER L'AMMINISTRAZIONE.

ARTICOLO 6 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà farsi carico di

- preparazione dei pasti utilizzando la cucina allocata nella scuola;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e/o distribuzione dei pasti ai tavoli;
- sorveglianza e assistenza durante la consumazione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli e degli ambienti dopo i pasti.
- smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori secondo il calendario per la raccolta differenziata
- custodia dei locali e delle apparecchiature in uso durante il tempo dell' appalto
- ordinaria manutenzione degli impianti e locali adibiti a centro cottura e consumo dei pasti messi a disposizione dal Comune;
- pagamento di tutti i tributi e oneri dovuti in conseguenza della propria attività, senza rivalsa sull' Ente;
- E' bandita la plastica usa e getta.
- migliorie offerte in sede di gara.

La ditta, inoltre, è tenuta a fornire, tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tutti col sistema a perdere e in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (vassoi, carrelli portavivande, ecc). Dovrà mettere a disposizione, altresì, le buste occorrenti al ritiro rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune.

ARTICOLO 7 COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto deve essere composto da:

Un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; frutta di stagione o yogurt monoporzione; pane comune (pane speciale per i casi di intolleranze alimentari); acqua minerale naturale in bottiglie sigillate (1litro ogni 4 bambini), il tutto secondo le tabelle ASL, ferma restando la possibilità di pasti specifici in presenza di esigenze certificate.

Sarà cura della ditta farsi approvare dall'ASL i menù, prima dell'inizio della refezione e, comunque, prima di ogni variazione dei pasti.

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

Il menu settimanale dovrà essere affisso presso l'atrio della scuola. L'impresa dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù, considerando le variazioni di peso dipendenti da diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia della tabella dovrà essere disponibile per la consultazione presso ogni refettorio scolastico.

Il menù in vigore e il pasto del giorno dovranno essere affissi e ben visibili.

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

ARTICOLO 8 OBBLIGHI/DIRITTI DEL COMUNE

E' a carico del Comune la manutenzione straordinaria delle strutture e degli attrezzi di proprietà dell' Ente da utilizzare per il servizio.

All' inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio un verbale di inventario di quanto consegnato al gestore . La sottoscrizione dell' inventario comporta per la ditta accettazione incondizionata dell' idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

In qualunque momento l'Amministrazione si riserva di verificare e controllare il regolare espletamento del servizio e di richiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o l'integrazione di unità lavorative al fine di regolarizzare l'espletamento del servizio. Inoltre, il servizio è soggetto all'attività di controllo del Comitato Mensa istituito con deliberazione di G.C. n. 178 del 22/11/2018, secondo le modalità stabilite nel regolamento approvato con lo stesso atto.Il personale suddetto dovrà essere sottoposto a visita medica preventiva. L'attestato sanitario di ciascun dipendente dovrà essere sempre regolarmente aggiornato e tenuto a disposizione sia dall'Autorità Sanitaria Locale sia dall'Amministrazione comunale. Il personale di cucina dovrà essere qualificato per gli incarichi specifici e dovrà essere dotato di cuffia, giacche, grembiuli e di tutto quanto altro necessario sia durante la preparazione dei pasti che durante la distribuzione degli stessi. Il personale della ditta dovrà essere regolarmente assicurato contro gli infortuni sul lavoro, secondo le vigenti leggi statali in materia e la Ditta dovrà trasmettere prima dell'inizio del servizio, l'elenco di tutti i dipendenti occupati presso la stessa completo di generalità.

L'Amministrazione comunale resta estranea ad ogni rapporto tra la ditta appaltatrice ed il personale della stessa impiegato. La ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il

personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti e monili vari; non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

9 CAUZIONI, ASIICURZIONI, POLIZZE e VARIE

La ditta a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali dovrà prestare le cauzioni ed assicurazioni indicate negli atti di gara.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di aggiudicare l'appalto in questione anche nelle ipotesi di ricezione di una sola offerta;

L'amministrazione comunale si riserva, altresì il diritto di annullare a suo insindacabile giudizio, il risultato della Gara e non procedere all'aggiudicazione della stessa, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa.

Ai fini della liquidazione dei pasti forniti, saranno conteggiati i buoni mensa utilizzati e rientrati a questo Ente. Entro 30 giorni successivi al mese di fornitura il Comune di Altavilla Irpina provvederà al saldo della fattura.

ART 10 PENALITA'

Il Comune, qualora l'affidatario del servizio non adempia agli obblighi previsti dalla determinazione di aggiudicazione e dal presente contratto o crei in qualunque modo dei disservizi, contesterà per iscritto gli addebiti e applicherà una penale pari al valore della prestazione. A tal fine, il Comune ha facoltà di esercitare potestà di vigilanza e controllo sulle attività svolte dall'affidatario in esecuzione del presente contratto. Il Comune potrà verificare in ogni momento e senza preavviso l'andamento delle attività da espletare nella gestione del servizio, e il gestore è tenuto a fornire al Comune ogni possibile assistenza al fine di agevolare l'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio

in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'amministrazione comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

E' fatto altresì, assoluto divieto di ogni forma di subappalto della fornitura. Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta di bollo, e quante altre previste dalla vigente normativa in materia sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 11 CESSIONE DEL SERVIZIO

Resta vietato alla ditta appaltatrice la cessione del servizio, totale o parziale. Il subappalto non è ammesso.

ART. 12 D.LGS. 81/2008

Il soggetto aggiudicatario dovrà porre in essere tutte le misure e le attività previste dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni in materia di sicurezza e dovrà redigere, altresì, a propria cura e spesa, il DVR in armonia con i piani di sicurezza scolastici.

Art.. 13 - 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, ai sensi degli articoli 205 e 206 del D.Lgs 50/2016 e succ., saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario. Foro competente è quello di AVELLINO. E' escluso l'arbitrato.

Art. 17 – SPESE CONTRATTUALI

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

Art. 18 – 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.

Art. 19 – PRIVACY

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali. Saranno, in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della Legge 241/90.

Il responsabile del trattamento dei dati di cui al presente capitolato è il RUP.

IL RUP
Geom. Giuseppe MASELLI

COMUNE ALTAVILLA IRPINA (AV)

Il Segretario Comunale
dott.ssa Nadia DELLA MONICA