

e)

 	CENTRALE DI COMMITTENZA Asmel Consortile s. c. a r. l. COMUNE DI PRATELLA (Provincia di Caserta)	
--	---	---

Prot.n.3561 del 03.07.2018.

CAPITOLATO

PER L'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA

DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

GRADO DI PRATELLA ANNO SCOLASTICO 2018-2020

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del Servizio di Mensa agli alunni, insegnanti e personale ATA della Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado interessati al “tempo pieno” del Comune di PRATELLA.

ART. 2 - CANONE D'APPALTO L'importo a base d'asta è stato fissato in euro **4,00 + IVA** per ogni pasto effettivamente erogato. Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria avverrà mensilmente dietro presentazione di fatture specifiche, debitamente vistate con atto di liquidazione del responsabile del settore scuola, alle quali dovrà allegarsi dettagliata giornaliera in cui dovrà essere indicato il numero massimo dei pasti distribuiti nelle singole giornate alimentari con allegati i relativi buoni. La Ditta appaltatrice dovrà esibire all'atto della presentazione delle fatture copia dell'avvenuto versamento mensile dei contributi assicurativi, previdenziali, infortunistici ecc., come prescritto dalla legge 55/90 e dal D.P.C.M. 55/91. La mancata produzione di copia dei versamenti non consente la liquidazione del corrispettivo. La Ditta appaltatrice, è tenuta al rispetto della normativa in materia di piani di sicurezza previsti dalle leggi vigenti.

ART. 3 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

l'appalto verrà affidato ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016, assumendo come criterio di aggiudicazione quello dell' offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto decorre dalla data indicata in contratto e fino al termine dell'anno scolastico 2018/2020.

ART. 5 - NATURA DELLA FORNITURA L'appaltatore del servizio dovrà garantire le seguenti prestazioni:

- a) preparazione e somministrazione del pasto giornaliero per n.5 giorni settimanali, dal Lunedì al Venerdì, rispettando il Menu approvato dal Servizio di Igiene degli alimenti della ASL di competenza;
- b) servizio a tavola;
- c) fornitura almeno bisettimanale della carne fresca, dei formaggi, della frutta e della verdura ovvero rispetto del menù prescritto dalla Competente Distretto ASL ;

f)

- d) Tutti i locali, unitamente a tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del Servizio saranno dati in locazione dietro pagamento di un canone globale onnicomprensivo di €500,00 annue (comprehensive delle spese per l'uso del metano e dell'acqua) da versare in un'unica soluzione sul ccp 13491816 intestato al servizio tesoreria del Comune di Pratella.
- e) La Ditta aggiudicataria è obbligata a predisporre apposito piano di auto controllo che dovrà presentare all'Ente dieci giorni prima dell'avvio del servizio.
- f) Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto medesimo ed in particolare:
- g) le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale dell'appaltatore ed agli adempimenti relativi;
- h) l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- i) i materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti. Laddove le attrezzature esistenti dovessero subire danneggiamenti o guasti a causa di non corretto uso da parte della ditta appaltatrice la stessa sarà obbligata alla sostituzione delle stesse a sua cura e spese.
- j) la pulizia dei locali adibiti a cucina ed a mensa e l'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalle cucine e mense medesime.

ART. 6 - SOGGETTI INTERESSATI: alunni , personale ATA autorizzato e insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria per n. 5 somministrazioni settimanali, dal lunedì al venerdì, in ogni caso, la preparazione e la somministrazione dei pasti sarà rapportata al numero delle presenze giornaliere dei fruitori dei pasti medesimi

ART. 7 - GESTIONE DEL SERVIZIO

Ad ulteriore precisazione di quanto già detto, si stabilisce qui che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'appaltatore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'appaltatore si indicano in particolare:

- a) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale dell'appaltatore ed agli adempimenti relativi;
- b) l'approvvigionamento degli alimenti e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti;
- c) il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.

Il gestore deve inoltre accogliere le modificazioni del menu introdotte per motivazioni religiose ed ideologiche.

Ogni variazione di Menu, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari inoltrata dalla ASL durante il periodo di validità del presente contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 8 CONDIZIONI INTEGRATIVE

1. Per esercitare l'attività di refezione, ai sensi del D.Lgs 155/97, dovrà essere predisposto uno specifico manuale di autocontrollo, al fine di garantire la sicurezza igienica e la qualità dei pasti.

PREPARAZIONE PASTI:

L'attenzione all'igienicità delle operazioni è in questa fase di primaria importanza. Pertanto, presso il centro di preparazione dei pasti, ubicato in Via Nazionale presso la sede del plesso scolastico di Pratella Centro, dovrà essere costantemente garantita l'applicazione di tutte le procedure per la sicurezza degli alimenti, individuate secondo i principi su cui è basato il sistema d'analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP, come previsto dal D.Lgs 155/97.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Le modalità di confezionamento dei pasti e la tipologia dei contenitori, dovranno essere definite in modo da garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del pasto.
- Il servizio di trasporto e distribuzione dovranno essere organizzati in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.
- Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori termici e degli automezzi, sarà necessario disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature. Durante il trasporto dovrà essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione previste dalle normative vigenti.
- Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti, che saranno mantenuti negli opportuni contenitori termici, fino al momento della somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito d'idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs. 155/97).
- In fase di somministrazione oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà la consumazione dei pasti.
- Un buon arredamento dei locali e l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

2. In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall' ASL, il gestore deve garantire il rispetto delle seguenti condizioni integrative:

- a) Per tutte le sale da pranzo compete al gestore, oltre alla fornitura del pasto, la fornitura di acqua naturale da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti nella quantità dagli stessi richiesta.
- b) Il gestore è tenuto altresì alla fornitura di una tovaglietta di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere. E' tenuto altresì alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta. Il gestore sarà tenuto a fornire il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, e il materiale monouso necessario al servizio.
- c) **Per gli insegnanti e il personale ATA che si avvarranno eventualmente del servizio, deve essere rispettata una grammatura superiore rispetto a quella prevista per gli alunni.**

ART. 9 SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO.

Aspetti generali

1. Durante la somministrazione del pasto deve essere assolutamente rispettato il parametro relativo alla temperatura dei cibi. Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti deve avvenire con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli opportuni contenitori.
2. Il servizio si deve svolgere nei centri di distribuzione approntati per tempo attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia. L'allestimento deve essere effettuato in modo da garantire un servizio curato nei dettagli.
3. La somministrazione del pasto deve rispettare i requisiti di qualità, di sicurezza igienica, sensoriali di cornice al pasto.

Funzioni di controllo a carico del personale

1. Durante questa fase deve assolutamente essere garantita una totale responsabilizzazione del personale anche in relazione a precise funzioni di controllo.
2. Le verifiche si devono articolare a più livelli:
 - a) caratteristiche organolettiche del piatto, in base agli standard predefiniti di temperatura, cottura, densità, consistenza, sapore, condimento;

- b) grado di accettazione del piatto, desumibile oggettivamente dalla rilevazione quantitativa dei residui in mensa;
- c) conformità delle porzioni, sulla base del numero e dell'età degli utenti e degli standard quantitativi definiti dall'ASL.

Tempi minimi di consumo dei pasti

1. La somministrazione del cibo deve essere effettuata nel rispetto di tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.
2. Detto tempo non potrà essere inferiore a 30 minuti.
3. Il personale incaricato del servizio ai tavoli non può svolgere nel frattempo altra mansione.

Orario di somministrazione

1. Il gestore s'impegna ad erogare il servizio negli orari decisi dalla committenza e di seguito specificati:

SCUOLA	ORARIO
Infanzia	12,00
Primaria	12,30
Secondaria di 1° grado	12.30

2. Tali orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma concordato con il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Ailano. Sarà premura dell'Amministrazione Comunale, in tal caso, informare il gestore con congruo anticipo.

Modalità d'effettuazione del servizio

1. Le modalità in cui gli alimenti devono essere serviti sono quelle proposte in sede di gara, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale di stabilire modalità diverse, sentiti i docenti, senza che ciò comporti aggravii di spesa per l'Amministrazione comunale stessa.

Tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento

1. I tempi di consegna dei pasti dall'ultimazione del confezionamento devono essere indicati in sede di gara. In caso di mancata definizione da parte del gestore, i tempi sono definiti dall'Amministrazione comunale con obbligo di rispetto da parte del gestore senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale stessa.

ART. 10 Variazione e diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze sanitarie di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere in sostituzione del menù del giorno, un menù costituito da: Primo piatto- pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale; - secondo piatto: formaggi (grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

La ditta dovrà somministrare inoltre, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine. Il menù può essere richiesto per iscritto dai genitori alle scuole in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi. I bambini affetti da allergie o da intolleranze alimentari dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART.11 ASPETTI GENERALI

1. Ogni attività inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica deve essere svolta da personale alle dipendenze del gestore.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
3. A richiesta dell' Amministrazione comunale l'impresa deve presentare libro, matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.

ART. 12 ORGANICO

1. L'organico, per tutta la durata del contratto, non può essere inferiore a quello dichiarato in sede di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, qualifica e monte ore.
2. La consistenza di organico per il servizio di confezionamento e somministrazione pasti deve essere comunicata tramite elenco nominativo da trasmettere all'ufficio scuola comunale entro il 30 settembre di ogni anno. Le sostituzioni di personale devono essere comunicate al medesimo ufficio entro i 30 giorni successivi all'ora verificarsi. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere al gestore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il gestore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 13 FORMAZIONE PROFESSIONALE

1. Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall' Amministrazione comunale.
2. Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo e dal Manuale di corretta prassi igienica.

ART. 14 VESTIARIO

1. Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio.
2. Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta e il nome e cognome del dipendente.
3. Spetta all'ente gestore garantirne l'effettivo utilizzo da parte del personale.

ART. 15 Idoneità sanitaria

1. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
2. Il personale non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

ART. 16 Applicazione dei contratti di lavoro

1. Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, il gestore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti.
2. Il gestore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e

sindacale.

IMPIANTI E ATTREZZATURE

ART. 1 ATTREZZATURE E ARREDI

1. L'Amministrazione comunale mette a disposizione del gestore i locali, le attrezzature e gli arredi che sono dati in locazione per complessivi €. 500,00;
2. L'appaltatore dovrà effettuare la riconsegna al termine dell'appalto,
3. Le attrezzature reperite dal gestore resteranno di proprietà di quest'ultimo;
4. Verranno consegnati in uso all'appaltatore tutti i locali, attrezzature ed arredi a seguito di dettagliato inventario.

ART. 18 SPESE A CARICO DEL GESTORE

1. Tutte le spese necessarie per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica sono di pertinenza del gestore, fatto salvo quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione comunale come specificate nell'art. "Oneri a carico dell'Amministrazione comunale".
2. A titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, sono da considerarsi a carico del gestore quelle da sostenere per il personale, per il reperimento delle derrate alimentari e dei materiali di consumo, per i prodotti e macchinari di pulizia.

ART. 19 ONERI A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Gli unici oneri relativi alla gestione del servizio di ristorazione scolastica di cui l'Amministrazione comunale si fa carico, oltre a quanto previsto a titolo di compenso dovuto al gestore, sono:
 - a) spese per l'acquisto di tavoli e sedie per la sala da pranzo, qualora quelli in dotazione non fossero sufficienti;
 - b) spese di manutenzione straordinaria per le attrezzature e i locali di proprietà del Comune.
2. Tutti i restanti oneri, senza esclusione alcuna, sono a carico del gestore.

ART. 20 GARANZIE

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti, il gestore produce una cauzione pari al 10% dell'importo d'aggiudicazione, mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa. In tal caso la Società di Assicurazione dichiara di costituirsi fideiussore nell'interesse del gestore ed a favore del Comune di PRATELLA, sino alla concorrenza del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale determinato dall'eventuale ribasso offerto dal gestore.
2. L'accennata polizza è consegnata all'Ufficio Scolastico, il quale si obbliga di custodirla o di farla custodire sino al termine del contratto.
3. Nel caso di inadempienze contrattuali il Comune di PRATELLA ha diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata e il gestore deve reintegrarla nel termine che gli viene prefisso qualora il Comune medesimo abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

ART. 21 ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E PRODOTTI

1. L'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa per un massimale minimo di €. 1.550.000,00 (un milione cinquecentocinquantamila/00) che impegni la Compagnia assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio.
2. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere.
3. La garanzia inoltre deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti, compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi di produzione propria.

VERIFICHE E CONTROLLI

ART. 22 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

1. E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
2. E' facoltà dell' Amministrazione comunale disporre senza limitazione d'orario la presenza presso il centro di cottura o il centro di distribuzione di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.
3. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi d'igiene dell' ASL CE/1, l'Ufficio Scuola del Comune e la Commissione comunale di controllo nominata all'uopo dalla Giunta comunale.

ART. 23 Penalità

1. in caso di mancata osservanza di quanto disposto dagli articoli riportati nella tabella che segue, l'Amministrazione comunale può comminare la sanzione a fianco degli stessi indicata.
2. L'inadempienza è contestata con lettera scritta. Il gestore ha tempo 15 giorni dal ricevimento della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni.
3. In caso di mancata accettazione delle contro deduzioni l'importo della penale viene decurtato direttamente dal corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Oggetto	Sanzione
Mancato rispetto delle grammature dei Menu	€150,00
Modificazione del Menu non pre-autorizzato	€200,00
Ritardo di oltre 10 minuti nella consegna dei pasti	€ 250,00
Mancato rispetto delle caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari	€250,00
Mancato rispetto delle condizioni previste per il personale	€250,00
Mancato rispetto di quanto previsto per il controllo di qualità da parte del gestore	€200,00
Mancato rispetto delle condizioni integrative di cui all'art. 8	€ 200,00

ART. 24 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. In caso di reiterato mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 2. mancato rispetto degli obblighi relativi al personale
 3. mancato rispetto degli obblighi previsti relativi alle caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari:
- Il comune di PRATELLA può dichiarare, a suo giudizio insindacabile, la decadenza del gestore con effetto immediato, salvo comunque il diritto al risarcimento danni anche tramite la escussione della garanzia fideiussoria. E inoltre fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione anticipata del contratto, di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria e di addebitare le maggiori spese da sostenere al gestore con il quale è stato risolto anticipatamente il contratto.

ART. 25 RIFERIMENTO

Per quanto non previsto o disciplinato dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile in materia contrattuale e della legislazione vigente in materia di appalti di pubblici servizi.

Pratella, 30.07.2018

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SCOLASTICO
Geom.Izzo Antonio