COMUNE DI GIARDINI NAXOS
CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE TERRITORIO COMUNALE
CIG: 7622577D85

ART. 1- OGGETTO e DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica (Produzione, trasporto, somministrazione dei pasti e pulizia)per gli alunni delle scuole dell'infanzia e secondaria di I grado attive sul territorio comunale, **per 09 (NOVE) mesi scolastici a decorrere dal mese di OTTOBRE 2018**, osservando il calendario ufficiale delle attività didattiche, previa sottoscrizione del verbale di avvio del servizio e, in ogni caso, e comunque dalla data di effettivo inizio del servizio. per una fornitura totale presunta di **n. 15.000** pasti.
I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

ART. 2 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo, nonché i contratti collettivi di lavoro applicabili.

ART. 3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E MODALITA' DELLE FORNITURE

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato nelle scuole dell'infanzia e secondaria di I grado attive sul territorio e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.
Il servizio consisterà nella fornitura di pasti giornalieri per cinque giorni la settimana, dal Lunedì al Venerdì, nelle scuole dell'Infanzia, e per due giorni a settimana, Lunedì e Mercoledì, nella scuola Secondaria di I Grado.
La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso cucine della ditta e il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione alle scuole dovrà essere effettuato in appositi contenitori termo-riscaldati ovvero in appositi contenitori isotermici.
I pasti dovranno essere corredati, altresì, dalle necessarie posaterie, tovaglioli di carta e bicchieri in materiale monouso sigillati singolarmente cosi come il pane e la frutta. Dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e la Ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, uova, olio extravergine devono provenire per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi attuativi. Le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.
E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.
Dovrà essere assicurata inoltre la fornitura di acqua minerale adeguata al numero dei pasti, almeno un litro ogni tre pasti. Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo, dovranno rispondere ai requisiti, di cui al D.M.21/03/93 e ss.mm.ii.
La Ditta affidataria, inoltre, è tenuta ad attenersi nello svolgimento dei servizi alle prescrizioni contenute

nell'allegato DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) di cui all'art. 26 del D.lgs 9/04/2008, n. 81, al riguardo si specifica che lo stesso potrà essere aggiornato ed integrato anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro gg. 10 dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.
Le spese per la sicurezza, imputabili ad interferenze ai sensi del D.lgs n. 81/2008 sono pari a zero.

ART.4 ACCESSO AL SERVIZIO

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso l'ente appaltante nei modi da questo resi disponibili. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente appaltante ai fini del pagamento.
Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria.

ART. 5- IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo del servizio in oggetto, per ogni pasto e stabilito in € 4,50 (quattro/50) oltre IVA al 4%, per una presuntiva fornitura di **n.15.000** pasti totali per un importo complessivo di **€ 67.500,00** oltre IVA.

ART. 6 - COMPOSIZIONE DEI PASTI E DEI MENU'

I pasti saranno predisposti attenendosi alle accluse tabelle dietetiche.
L'elaborazione prestabilita dei menu dovrà essere conforme agli allegati prospetti, rispondendo ai requisiti della tipologia, della pesatura e della qualità. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menu su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione anche durante l'anno scolastico.
I pasti dovranno contenere: 1^ piatto, 2^ piatto, Contorno, Frutta, Pane e Acqua.
I pasti devono essere preparati attenendosi alle indicazioni ed alla qualità prevista nelle tabelle dietetiche allegate alla presente. I generi somministrati devono essere di prima qualità secondo i principi di merceologia e le consuetudini del mercato locale.
Nessuna variazione può essere apportata alle tabelle dietetiche senza preventiva espressa autorizzazione da parte di queste Ente. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati e dovranno essere impiegate derrate di 1^ qualità.
Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione: le verdure, il pesce ed i petti di pollo e dovrà comunque essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.
Si dovranno fornire anche i pasti per i gli alunni diabetici, celiaci e/o altre malattie o allergie.

ART.7 - NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE

La ripartizione dei pasti dovrà avvenire dal Lunedì al Venerdì, nelle Scuole dell'Infanzia, e per due giorni a settimana, Lunedì e Mercoledì, nella scuola Secondaria di I Grado, ed ammonterà a presuntivi **n.15.000** pasti pro-die fino a completamento dell'affidamento, nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il Sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che la Scuola comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.
Il numero dei pasti e indicativo e non é assicurato o garantito un numero minimo.
Il complessivo quantitativo delle confezioni da distribuire, dovrà necessariamente corrispondere all'effettivo

numero degli alunni consumatori dei cibi, ivi compresi i pasti per il personale docente preposto alla refezione, previe giornaliere comunicazioni delle Scuole, entro le ore 9,30.
Nell'ipotesi di sospensione improvvisa delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza che la ditta appaltatrice avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione appaltante.
Occorre ribadire che nessun indennizzo potrà pretendere l'appaltatore nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero anche in percentuali rilevanti e di contro un eventuale consumo superiore alle previsioni sarà assicurato all'utenza fruitrice assumendo, all'uopo, una successiva imputazione per il correlative importo.

ART. 8 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio dovrà coprire il periodo per 9 (nove) mesi scolastici a decorrere dal mese di Ottobre 2018, osservando il calendario ufficiale delle attività didattiche, previa sottoscrizione del verbale di avvio del servizio e, in ogni caso, e comunque dalla data di effettivo inizio del servizio. per una fornitura totale presunta di n. 20.000 pasti.
I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.
Per i primi 20 giorni di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.
Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR., qualora si verifichino ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato; la Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.
Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà solo il corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 9 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI CIBI

I pasti dovranno essere prodotti utilizzando materie prime di ottima qualità, in conformità alle tabelle dietetiche allegate al presente atto. Dovranno essere adottate aggiornate tecnologie e metodologie di lavorazione, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto conformi al progresso tecnico-gastronomico della ristorazione collettiva e tali da offrire le massime garanzie igienico-sanitarie e di conservazione delle ottime caratteristiche organolettiche e gastronomiche.

ART. 10 - CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

I controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di preparazione in qualsiasi memento. I Controlli igienici potranno essere effettuati dal servizio igiene pubblica dell' A.S.L. e/o da personale specializzato nello specifico ambito, demandato dall'Ente, preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi circostanza durante il periodo dell'appalto, sia sul personale impiegato addetto alla preparazione dei pasti, sia sul materiale utilizzato per il confezionamento.
Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di prelevare dei pasti campione, cosi come sono stati consegnati e opportunamente conservati in apposite scatole sigillate, in contraddittorio con l'addetto alla consegna, richiedere ai laboratori specializzati, l'analisi chimico - merceologica degli stessi. Di tale procedura la Ditta sarà tempestivamente informata all'atto del prelievo, ma senza preventiva comunicazione.
L'Amministrazione si riserva, inoltre, la possibilità di accertamento sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte alimentari destinate alla preparazione dei pasti, nonché sull'igienicità dei locali adibiti a deposito anche richiedendo alla Ditta aggiudicataria la documentazione fiscale relativa all'approvvigionamento delle materie prime.

ART. 11 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 12 - ORARIO - PERSONALE E MEZZI DI DISTRIBUZIONE

La cottura, la confezione e il trasporto dei pasti nelle diverse scuole saranno effettuati da personale dipendente della ditta appaltatrice. Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione nello specifico campo professionale, nonché tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia.
Il trasporto dei cibi preconfezionati presso le scuole sarà effettuato dalla medesima azienda appaltatrice con propri veicoli, le consegne quotidiane dovranno essere eseguite presso le scuole dell'infanzia, primaria e Secondarie di I Grado, site nel territorio comunale all'orario stabilito dal Dirigente Scolastico.. Al fine di prevenire ritardi e disfunzioni dovranno essere utilizzati, autoveicoli diversi.
I mezzi dovranno possedere i necessari requisiti di efficienza sotto l'aspetto tecnico ed igienico- sanitario. Dovranno, altresì, essere idonei ad assicurare il mantenimento termico per la durata del trasporto, secondo la norma del 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii.
A conferma di ciò dovrà essere prodotta dal rappresentante legale specifica dichiarazione antecedentemente alla consegna dell'appalto, nonché fotocopia dei libretti di circolazione.
Il pasto deve arrivare presso le sedi di consumo entro l'orario indicato nell'ordinazione ad una temperatura di +60° C . I contenitori termici, oltre ad offrire le inderogabili garanzie igieniche debbono assolutamente assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi caldi al di sopra dei 60/65°C per tutto il tempo intercorrente fra il confezionamento ed il consumo.
I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere. I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati a spese e cura della ditta presso le scuole, a mezzo di speciali autofurgoni, il cui numero dovrà risultare sufficiente anche nell'eventualità' di guasti e di incidenti , al fine di garantire la distribuzione dei pasti entro l'ora stabilita.
Gli autofurgoni dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei dal punto di vista igienico/sanitario e dovranno essere in regola con la DIA Sanitaria in conformità alle previsioni dei Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004.
Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, dovrà rispettare le disposizioni contenute nel D.L. n.155 /1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".
La ditta documenterà' prima dell'attivazione del servizio di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi fornendo l'elenco degli stessi.
Per i rischi di responsabilità civile derivanti dall'espletamento del servizio, la ditta appaltatrice dovrà essere coperta da idonea assicurazione.

ART.13 - LOCALI E ATTREZZATURE

La durata del trasporto dal centro di cottura al punto di consumo non deve essere superiore ad un'ora e deve essere rispettata anche in caso di traffico intenso.
Le attrezzature dovranno possedere i necessari requisiti di idoneità tecnica ed igienico sanitario prescritti dalle vigenti normative.
La ditta è tenuta a comunicare, in sede di gara la sede dei locali adibiti a centri di cottura e confezionamento dei pasti.
La ditta dovrà inoltre risultare in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni ed incendi e sicurezza di

lavoro, osservando scrupolosamente il D.P.R. n. 303/56, concernente le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART.14 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico dell'azienda appaltatrice.
L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.
Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione per salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la data della stipula del contratto.
Inoltre é tassativamente vietato, **a pena della rescissione immediata del contratto** ed incameramento del deposito cauzionale, nonché rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto ed in parte il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

ART. 1 5 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro; alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e, quest'ultima farà richiesta dichiarazione DURC nei modi di legge.
L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dal Digs 196/2003 " Codice in materia di protezione dei dati personali " per i dati di cui verrà in possesso durante lo svolgimento dell'appalto;
L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.
L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

ART.16 - ONERI FISCALI

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico dell'impresa appaltatrice ad eccezione dell'I.V.A.

ART. 17 - PAGAMENTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna, in duplice esemplare, una per l'appaltante ed una per l'appaltatore, le quali vidimate con l'orario di ricevimento, per ricevuta dagli incaricati alla distribuzione e dal referente della struttura scolastica costituiranno documenti per l'emissione della corrispondente fattura mensile. L'appaltante entro 60gg. dalla presentazione della fattura provvederà alla liquidazione del maturato, espletata la verifica che gli importi siano conformi all'effettivo consumo.

ART. 18 - CAUZIONE

Le ditte partecipanti dovranno produrre all'atto della presentazione dell'offerta una cauzione provvisoria costituita ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016. L'Aggiudicataria, entro il termine indicato dalla Stazione

appaltante, dovrà produrre una cauzione definitiva costituita nei modi e nei termini di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. Il predetto deposito cauzionale resterà vincolato fino a gestione ultimata e comunque fino a quando sarà stata definitiva ogni eventuale eccezione o controversia con la Ditta Aggiudicataria.

ART. 19 - INTERRUZIONE DELLA FORNITURA E PENALI

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta. Qualora durante lo svolgimento della fornitura siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:
1- mancata consegna di pasti, regolarmente prenotati, nell'ora e nel giorno fissati tale da costringere l'amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari al 30% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.
2 - ritardo della fornitura rispetto all'orario prefissato di almeno trenta minuti: applicazione penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede in cui sono arrivati in ritardo.
3 - grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente atto, si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti consegnati nel singolo plesso.
Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.
La percentuale sarà arrotondata all'unita più vicina.
4 - piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato: penale pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.
5 - fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata: penale pari al 30% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno alla ditta appaltatrice.
6 - mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs 155/97: penale pari ad € 300,00 alla risoluzione del contratto.
Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva di applicare ulteriori penalità da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 750,00;
L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

ART.20 - CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'A.C. farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro congruo termine, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del predetto termine sino a nuova comunicazione.
L'impresa é tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate se richiesta dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.
L'A.C. farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate durante le verifiche.
Se entro cinque giorni dalla data della comunicazione l'impresa non fornirà nessuna controprova o giustificazione accettata, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto che saranno decurtate dalla fattura del mese di riferimento.
Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura in funzione dei particolari scopi cui é destinata, l'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 21 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere fra i due contraenti l'azienda non potrà sospendere le forniture, nè rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizione dell'Ente, ma potrà avanzare le proprie riserve e, comunque, per eventuali contenziosi resta competente il Foro di Messina.

ART.22 – FINANZIAMENTO

Il servizio in questione é finanziato con fondi comunali.

Giardini Naxos, li

Il Responsabile del I Settore
Sig.ra Conti Leonarda

Snf/Lrt