ASMEL Consortile s.c.a r.l. ASMECOMM	**COMUNE DI SAN GREGORIO MAGNO** ***(Provincia di Salerno)*** ***AREA AMMINISTRATIVA***	COMUNE DI SAN GREGORIO MAGNO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA AA.SS. 2018/2019 – 2019-2020 e 2020-2021 CIG: 7631223C6D

Art. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

I servizi oggetto dell'affidamento rientrano nella categoria del servizio MENSA, il codice di riferimento è quello individuato nell'allegato IX del D. Lgs. vo n. 50/2016: CPV 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica" e possono essere così sintetizzati a fine esemplificativo:

- predisposizione menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente;
- predisposizione menù giornaliero riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica, con acquisto diretto dei generi alimentari occorrenti (ad eccezione dei prodotti della filiera corta a metro "0" apportati dalle famiglie degli alunni fruitori del servizio), secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente utilizzando i locali e cucine attrezzate presenti c/o la Scuola dell'Infanzia via Giardino;
- preparazione dei pasti riservati a menù speciali (es. bambini celiaci);
- distribuzione dei pasti presso i locali mensa della Scuola dell'Infanzia ed assistenza agli alunni durante il pasto stesso;
- preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato;
- lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti;
- ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa(refettorio) delle scuole;
- gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro, rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alla fatture elettroniche corrispondenti;
- predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano;

- predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori (DUVRI – documentazione valutazione rischi);
- acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, cassetta medica ecc....

Art. 2 – DURATA

Il servizio avrà validità per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 e 2020/2021 e dovrà essere fornito dal lunedì al venerdì, nel rispetto del calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole interessate.
Alla scadenza, il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta delle parti.

Art. 3 – NUMERO DEI PASTI

Si prevede una fornitura di pasti così suddivisi (fornitura presunta):

n. 16.800 pasti nell'anno scolastico 2018/2019

n. 19.000 pasti nell'anno scolastico 2019/2020

n. 18.200 pasti nell'anno scolastico 2020/2021.

Fornitura totale presunta di 54.000 pasti.

Tale dato non costituisce impegno per l'Ente appaltante. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiranno del servizio.
Il numero giornaliero effettivo dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.
Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.
I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Art. 4 – PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto del menù, delle relative tabelle delle grammature, e delle tabelle merceologiche, così come approvati dal servizio sanitario competente.
Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, con riferimento a

tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande che si intendono qui richiamate, nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Dovranno essere assicurati, a cura del personale della ditta appaltatrice, il porzionamento dei pasti, compresa la sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati agli orari di mensa stabiliti dall'Ente appaltante, garantendo la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, mantenendo un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

La ditta appaltatrice dovrà, altresì, attenersi alle direttive che l'Ente appaltante riterrà opportuno impartire per un miglior svolgimento del servizio stesso.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, ecc…., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Ente appaltante.

Art. 5 – PREZZO A BASE DI GARA

Il costo base del pasto è di Euro 4,00 (al netto dell'i.v.a. al 4%).

L'ammontare complessivo presunto del contratto è stimato in complessivi Euro 216.000,00 i.v.a. al 4 per cento esclusa, con riferimento al prezzo a base di gara per pasto ed in relazione al numero stimato di pasti presunti da fornire sino al termine dell'anno scolastico 2020-2021.

Art. 6 – PAGAMENTI

La ditta appaltatrice dovrà emettere fatture a cadenza mensile sulla base dei pasti serviti nel mese precedente, attestato dalla consegna dei relativi "buoni pasto" in originale. L'ente appaltante non è tenuto al pagamento di pasti per qualsiasi motivo serviti senza il ritiro del "buono pasto".

La fattura dovrà riportare il seguente Codice Identificativo Gara (C.I.G.): **7631223C6D.**

Al pagamento delle fatture si procederà nel rispetto delle disposizioni di legge (verifica contributiva tramite acquisizione telematica del DURC) e del Regolamento di Contabilità del Comune di San Gregorio Magno, previa verifica del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, e comunque entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Con il corrispettivo di cui sopra la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere per il servizio di cui trattasi.

Ai sensi delle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui art. 3, commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente affidamento saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario.

La ditta si obbliga a comunicare all'Ente i seguenti dati:

a. estremi identificativi del conto corrente (n. c/c, nominativo banca, filiale, Codice IBAN);
b. generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita) e codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;

Art. 7 – TARIFFE

L'Ente Appaltante determinerà autonomamente le tariffe del servizio e provvederà a vendere agli utenti i "buoni pasto" necessari per essere ammessi al servizio, trattenendo per sé il ricavato.

E' fatto tassativo divieto alla ditta appaltatrice di chiedere integrazioni delle tariffe ai fruitori del servizio e/o di commercializzare prodotti all'interno dei locali scolastici.

Art. 8 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Ente appaltante:

a. messa a disposizione dei locali per la preparazione e somministrazione pasti, completi di attrezzature ed arredamento, in favore della ditta appaltatrice. Tali locali saranno utilizzati con la massima cura e per il solo scopo di cui al presente capitolato. L'impresa sarà responsabile verso l'Ente appaltante e verso i terzi dei danni o delle sanzioni derivanti da eventuali irregolarità non tempestivamente segnalate.
b. la fornitura di acqua, energia elettrica e gas per il funzionamento delle apparecchiature e per l'espletamento del servizio con riparto delle spese secondo le seguenti modalità:
    - consumi idrici ed energetici registrati: rimborso del 50% da parte della ditta appaltatrice;
    - consumi gas per cucina: costi a totale carico della ditta appaltatrice sulla base delle registrazioni del contatore autonomo presente;

Art. 9 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato:

a) rispetto del menù, delle relative tabelle delle grammature, e delle tabelle merceologiche, così come approvati dal servizio sanitario competente;
b) rispetto di quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del DPR 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne formazione del personale, igiene, abbigliamento e pulizia del personale impiegato;
c) fornitura del vestiario per tutto il personale impiegato. Indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i servizi di pulizia. Tutto il personale addetto alla manipolazione ed alla cottura distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo;
d) la manutenzione ordinaria delle apparecchiature ed attrezzature;
e) i prodotti accessori e necessari alla preparazione dei cibi;
f) i prodotti necessari al lavaggio quotidiano delle stoviglie e dotazioni in uso;
g) i prodotti necessari per la pulizia ordinaria quotidiana e straordinaria, nonché le disinfestazioni periodiche;

Poiché il Comune di San Gregorio Magno intende promuovere ed attivare una serie di iniziative e interventi per favorire la cd. *"Filiera corta"* la ditta si impegna ad impiegare nella mensa scolastica i prodotti e gli alimenti locali (olio extravergine di oliva, patate, legumi), prodotti e conferiti dalle stesse famiglie degli alunni fruitori del servizio. L'Olio sarà ritirato dai frantoi locali che aderiscono all'iniziativa sottoscrivendo apposito protocollo con il Comune.

Il costo unitario di tali prodotti sarà stabilito in base al prezzo di mercato corrente e concordato con apposito verbale sottoscritto dall'Ente appaltatore e dalla ditta aggiudicataria. Il ricavo complessivo proveniente dalla fornitura diretta dei prodotti di cui sopra, sarà decurtato a fine anno scolastico alla ditta aggiudicataria.

Art. 10 – PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà garantire un impiego di personale sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio sia svolto in maniere efficiente.

Tutto il personale deve essere adeguatamente formato circa l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti e alle mansioni svolte.

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare ed applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso.

La ditta appaltatrice deve assicurare, altresì, il rispetto delle norme di legge relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza sui luoghi di lavoro dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

In ogni caso non sono ammesse interruzioni del servizio per mancanza di personale e l'impresa si impegna espressamente a sostituire gli assenti con altro personale riconosciuto idoneo e abilitato al servizio.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e prevenzione.

Il personale deve mantenere un rapporto corretto con gli utenti, con il personale dell'Amministrazione Comunale e con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi od offensivi nei confronti di detto personale e degli utenti.

Art. 11 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio, che viene svolto con l'impiego di capitali e mezzi propri ed a completo rischio dell'impresa stessa. E', altresì, responsabile di ogni inadempienza riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali.

La ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni.

A tal fine, la ditta appaltatrice sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto della presente concessione, per qualsiasi danno che il concessionario possa arrecare all'ente appaltante che dovrà essere ricompresa nel novero dei Terzi, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi in genere, anche con riferimento alla conduzione e manutenzione di locali ed impianti/attrezzature, ai danni da inquinamento e da trattamenti dei dati personali. La garanzia RCT (Responsabilità civile terzi) dovrà, altresì, garantire qualsiasi danno (compreso il caso di morte e di lesioni personali) causato agli utenti derivante dalle attività di preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande, anche in relazione ad errata o inidonea somministrazione di cibi e bevande in rapporto a regimi dietetici particolari.

La polizza assicurativa di cui al comma precedente, che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di realizzazione da qualsiasi causa

determinati e cause di forza maggiore, è prevista per una somma assicurata di Euro 100.000,00 (centomila/00). Tale polizza deve prevedere anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio sino alla data di verifica di conformità dell'intervento per un massimale di Euro 150.000,00 (centocinquantamila/00)

Qualora la ditta appaltatrice fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa stipulata con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche l'attività svolta per conto del Comune di San Gregorio Magno.

Art. 12 – OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA INFORTUNISTICA E SOCIALE - TRATTAMENTO NORMATIVO E RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI.

La ditta appaltatrice è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale degli addetti all'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

La ditta appaltatrice è obbligata ad osservare le misure generali di tutela di cui agli artt. 15, 17, 18 e 19 del D. Lgs. n. 81/2008.

La ditta appaltatrice si impegna, altresì, a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro.

La ditta appaltatrice è obbligata ad erogare ai lavoratori dipendenti una retribuzione non inferiore a quella risultante dal contratto collettivo di lavoro e dagli accordi integrativi dello stesso, applicabile alla categoria nella località in cui si svolge il servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà presentare all'Ente appaltante la documentazione di avvenuta denunzia agli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici. Su richiesta dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice dovrà esibire copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché di quelli eventualmente dovuti dagli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni corrisposte agli stessi

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'Ente Appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo darà comunicazione dell'inadempienza alla ditta appaltatrice o e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, riservandosi di effettuare sulle somme dovute a titolo di corrispettivo le trattenute necessarie per l'adempimento degli obblighi retributivi.

La restituzione alla ditta appaltatrice delle somme in qualunque modo trattenute sarà effettuata solo ad avvenuto accertamento che gli obblighi suddetti siano stati integralmente adempiuti.

L'Ente appaltante rimane estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intercorrono tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti, per cui i predetti dipendenti o altri non potranno far valere nessun diritto o pretesa verso l'Ente appaltante stesso.

La ditta appaltatrice è totalmente ed integralmente responsabile dell'operato dei propri dipendenti.

Art. 13 – VIGILANZA E CONTROLLI

L'Ente appaltante, per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, effettuerà la vigilanza ed il controllo sul servizio direttamente o tramite suoi delegati.

La ditta appaltatrice deve attenersi alle prescrizioni normative dettate: dal Regolamento Comunitario CE 852/04 e dai Regolamenti CE 853, CE 854, CE 882 che assieme costituiscono il c.d. *pacchetto igiene*; dal decreto sull'igiene alimentare D. Lgs. 193/2007 avente ad oggetto "*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*";

La ditta appaltatrice e i suoi dipendenti dovranno consentire in ogni momento l'effettuazione di ispezioni e controlli e dovranno fornire risposta a tutte le richieste formulate dagli organi ispettivi, compresa la fruizione del pasto a titolo di controllo.

Qualsiasi mancanza accertata agli obblighi del presente capitolato sarà comunicata alla ditta appaltatrice che, entro due giorni dalla data della notifica, potrà presentare le sue giustificazioni.

Art. 14 – PENALI

La ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero dei fornitori o trasportatori, ecc….

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati alla ditta alla quale sarà consentito entro un termine di otto giorni di presentare tutte le giustificazioni utili.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti saranno applicate delle sanzioni anche in relazione ad uno solo dei seguenti disservizi:

da Euro 350,00 ad Euro 1.000,00:

- per ripetuto ritardo nella somministrazione dei pasti;
- per mancato rispetto delle modalità di servizio nelle mense scolastiche; per ogni mancato rispetto delle
- grammature;
- per ogni assenza/riduzione del personale rispetto alle dotazioni di organico stabilite
  senza giustificazioni comprovate;
- per ogni violazione al menù;

da Euro 1.000,00 ad Euro 2.000,00:

- per impiego di derrate non conformi al capitolato (oltre alla sostituzione dell'intero stock di derrate non conformi);
- per ogni ulteriore violazione al presente capitolato;

oltre Euro 2.000,00:

- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle vigenti disposizioni di legge;
-

per ogni errore commesso nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali.

L'applicazione delle suddette penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante si riserva di chiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza, da parte della ditta appaltatrice alle clausole contrattuali disciplinate dal presente capitolato e qualora si verifichino fatti che rendano impossibile, a giudizio della stessa, la prosecuzione del contratto.

Le parti convengono espressamente che il contratto si risolve ex art. 1456 c.c. qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

a) grave negligenza o frode della ditta appaltatrice nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
b) concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico della ditta appaltatrice;
c) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;

L'Ente appaltante potrà compensare, mediante trattenute sui pagamenti dovuti alla ditta appaltatrice, ogni danno che potrà essere derivato da inadempimento degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato.

Art. 16 – FACOLTA' DI RECESSO

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di recesso unilaterale per sopravvenuti mutamenti di carattere organizzativo, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera A/R.

La ditta appaltatrice dovrà, comunque, su richiesta dell'Ente appaltante, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può a giudizio dell'Amministrazione Comunale provocare danno alla stessa.

In caso di recesso dell'Ente appaltante la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché svolti a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa e/o rimborso delle spese.

Art. 17– DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Alla ditta è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e sub-appaltare in tutto o in parte il servizio. In caso di violazione l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Art. 18 – CONTROVERSIE

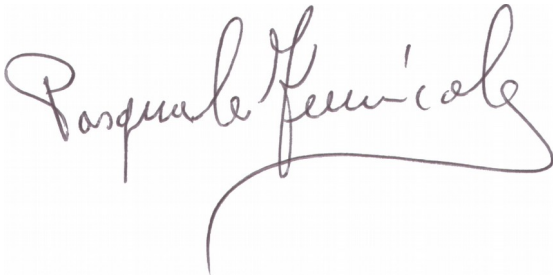
Per tutte le controversie relative al presente appalto è competente il Foro del Tribunale di Salerno.

Art. 19 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto d'appalto.

I dati personali forniti e raccolti verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento.

Art. 20 – RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni del codice civile e delle leggi speciali vigenti in materia.

IL RAPPRESENTANTE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Lgt. Dott. Pasquale Fernicola