



COMUNE DI FAICCHIO
Provincia di Benevento

Allegato A)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA, LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI - Anno Scolastico 2018/2019, periodo gennaio-maggio 2019. Cod. CIG Z2E2661708.

Art. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura, la preparazione e la distribuzione di pasti agli alunni delle Scuole Materne ed Elementari del Comune di Faicchio impegnati nel tempo pieno, oltre al personale docente e non, nel rispetto delle norme vigenti, oltre la pulizia dei locali adibiti a refettorio.

L'assuntore con proprio personale, sotto la propria direzione, si impegna a distribuire settimanalmente nel rispetto del calendario scolastico, con esclusione del sabato e i festivi, nei plessi scolastici interessati i pasti sia agli alunni sia al personale docente nel rispetto delle norme vigenti in materia.

A tal fine, entro le ore 09,00 di ogni giorno, ritirerà, presso la scuola, i buoni pasto relativi al numero di pasti da preparare.

Art. 2- DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti distribuiti dovranno essere preparati in conformità ai menù predisposti dall'Asl competente e dovranno essere erogati dalle ore 12,00 alle ore 13,00, presso le Scuole materne "Capoluogo", "La Selva" e "Casali" e Scuola Elementare tutte le classi "La Selva".

Il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno.

Art. 3- PERSONE AMMESSE AL SERVIZIO REFEZIONE – USO DEI LOCALI

L'assuntore dovrà preparare i pasti nella cucina comunale attrezzata, per le altre attrezzature necessarie quali suppellettili, pentolame, vasellame, ecc., la fornitura resta a carico dell'impresa appaltatrice.

La distribuzione e la somministrazione avverranno a cura del personale della ditta agli alunni che si presentino muniti di apposito buono mensa, con esclusione di terzi ed anche degli stessi dipendenti della ditta. Nei locali adibiti a cucine non potranno essere immagazzinati, conservati e smistati generi non destinati alla refezione.

E' compito dell'assuntore del servizio mettere a disposizione personale di supporto agli alunni della Scuola Materna Statale per aiutarli nella consumazione dei pasti (taglio, pulizia, frutta... ecc.).

Art. 4-FORNITURA E MATERIALE A PERDERE

La distribuzione dei pasti avverrà con l'utilizzo di stoviglie monouso, posate e bicchieri biodegradabili, la cui fornitura è a carico dell'assuntore del servizio.

L'assuntore si impegna, altresì, a fornire per i tavoli adibiti alla consumazione dei pasti tovaglioli e apposite ed idonee tovaglie di carta sottopiatto monouso.

Art. 5- LOCALI – ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione Comunale pone a disposizione della ditta i locali destinati a tale servizio. In particolare gli impianti di cucina sono ubicati nella **Scuola Elementare Faicchio Capoluogo, Via Regina Elena**. In caso di emergenze o di fermo degli impianti messi a disposizione dal Comune, l'aggiudicatario deve espletare il servizio in oggetto nel centro di cottura, dichiarato nell'offerta tecnica, in sua disponibilità, impianto di produzione pasti da asporto, in possesso delle regolari autorizzazioni e prescrizioni sanitarie, sottoposto all'attuazione delle norme HACCP nonché in regola con le spettanze dovute all'ASL di competenza ai sensi D. Lgs. 194/08 (disciplina delle modalità di rifinanziamento dei

controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento CE n. 882/04. Il gestore consentirà in qualsiasi momento l'accesso agli impianti a personale incaricato dal Comune ed al personale ASL per controlli ritenuti opportuni e, in caso d'uso del proprio impianto, è tenuto ad attuare ed applicare le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P..

I pasti vanno trasportati ai locali adibiti a refezione scolastica della **Scuola Materna Capoluogo**, della **Scuola Materna Casali** e della **Scuola elementare e Materna La Selva**.

L'Amministrazione Comunale pone a disposizione del gestore le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra specificati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità, di effettuare controlli (anche in collaborazione con il Dipartimento Prevenzione ASL, Servizio Veterinario) giornalieri e periodici per verificare il rispetto del menù settimanale, le caratteristiche igieniche e sanitarie degli impianti e delle varie fasi del servizio di preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

In ottemperanza al D. Lgs. del 26 maggio 1997, n. 155, la ditta appaltatrice dovrà applicare la metodologia HACCP al fine di garantire la massima sicurezza del processo di lavoro.

Il programma e le varie procedure applicate dovranno essere comunicate al servizio Assistenza Scolastica del Comune di Faicchio.

Art. 6-DERRATE

Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, ma dovrà attenersi in modo specifico ai seguenti criteri:

- Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e che qui si intendono integralmente riportati;
- E' richiesta nella preparazione dei pasti l'impiego di prodotti della "**Filiera Corta**", prodotti cioè che viaggiano poco.
- Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici), la ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) con successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.
- Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate (**pane, carni, uova, pesce, formaggi e derivati del latte**) la ditta aggiudicataria, nei primi giorni della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore della ditta ed ogni ulteriore notizia in merito al rifornimento;
- Sono richiesti prodotti locali e precisamente la carne (**Filiera produttori Campani di carne**)

L'Amministrazione Comunale provvederà attraverso la commissione che andrà a nominare, al controllo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità e in confezioni perfettamente chiuse e riportanti chiaramente sull'esterno sia la ditta produttrice sia la composizione nonché la data di scadenza.

Sarà facoltà dell'Amministrazione chiedere, motivandone la causa, la sostituzione di un prodotto qualora dovesse rilevarne il non gradimento da parte degli utenti o dovesse ravvisarne la scarsa o insufficiente garanzia relativamente alla qualità.

Nel corso dell'appalto il gestore dovrà integrare le derrate occorrenti per il servizio con eventuale inserimento di altri alimenti le cui caratteristiche e l'eventuale maggiore o minore costo dovranno essere concordate tra le parti.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere del gestore al quale sarà imputata ogni avaria.

Sono tassativamente esclusi i generi congelati; in particolare è vietato l'uso di carne congelata ed è inoltre vietato l'uso di alimenti e/o prodotti geneticamente modificati.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte a lunga conservazione, scatolame, surgelati, formaggi, sfarinati e prodotti da forno ecc) deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della ditta produttrice che deve essere di rilievo nazionale, diversamente è facoltà unilaterale dell'Amministrazione Comunale di chiederne la sostituzione.

In ogni caso il prodotto seppure in corso di lavorazione deve sempre recare apposita

documentazione da cui si evincono le caratteristiche tecniche e qualitative del prodotto in questione.

Art. 7-PREPARAZIONE DEI PASTI

Al gestore compete la preparazione dei pasti in conformità del menù settimanale debitamente rilasciato dall'ASL.

Compete al gestore la porzionatura tenendo conto delle quantità riportate nel menù sopra citato.

E' assolutamente fatto divieto al gestore di apportare alcuna variazione al menù e di utilizzare cibi precotti.

L'utilizzo di detti cibi comporta la risoluzione "ipso-facto" del contratto senza che vi sia alcuna comunicazione.

Ogni pietanza deve essere preparata e quindi servita alla fine del processo di cottura.

Art. 8 -ORARIO DI DISTRIBUZIONE

Il gestore si impegna ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti per numero e qualità per ogni settimana di mensa senza che il servizio subisca interruzioni.

Si impegna inoltre a provvedere alla preparazione dei pasti anche nei giorni di eventuale sciopero dei suoi dipendenti, somministrando in questo caso vitto preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale.

Art. 9-RIORDINO

Consumato il pasto al gestore compete il riordino e la pulizia completa dei locali mensa.

Al gestore, compete inoltre, di provvedere al riordino e alla pulizia di tutto ciò che si è utilizzato per la ristorazione nonché il ritiro dei rifiuti derivanti dalla consumazione dei pasti da parte degli alunni.

I prodotti utilizzati per la pulizia delle suppellettili, delle attrezzature e dei locali mensa dovranno essere assolutamente atossici e prodotti da Aziende di rilievo nazionale.

Art. 10- PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il gestore potrà disporre un piano di lavoro con l'utilizzazione del personale secondo le modalità che riterrà più opportune nel rispetto del tipo di servizio richiesto dal presente Capitolato.

Il gestore si impegna a destinare stabilmente al servizio della refezione oggetto del presente capitolato il personale necessario avente adeguata qualifica in numero tale che il funzionamento del servizio, presso i plessi interessati, si svolga in maniera tale che possano essere serviti il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile.

Tutto il ripetuto personale dovrà essere munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia per l'esercizio delle attività in cucina a cura della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli ritenuti opportuni. Si riserva inoltre il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi, anche in contraddittorio tra le parti. In attesa della risoluzione della controversia il gestore provvederà all'allontanamento temporaneo dell'operatore.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale, vestiario che dovrà essere preventivamente definito tra le parti nella foggia e nel colore.

E' a carico del gestore l'arredamento degli spogliatoi come per legge come la relativa manutenzione ordinaria; in particolare dovrà fornire armadietti idonei per il personale e curare l'igiene dei locali, il personale in riferimento alla mansione e al sesso dovrà indossare cuffie o cappello, divise, grembiule e calzari adeguati; le divise durante tutto il servizio dovranno essere sempre pulite ed in ordine.

Inoltre compete al gestore il controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e che dette norme vengano rigorosamente rispettate dal personale.

Gli addetti al servizio dovranno portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con generalità e qualifica.

Essi non possono accampare alcun diritto nei confronti dell'Amministrazione comunale anche in caso di fallimento del gestore.

I pasti trasportati dal centro di cottura ai centri di consumo dovranno essere ermeticamente chiusi in contenitori per alimenti termocoibenti. Per il trasporto dei pasti dalla sede di preparazione alle

sedi della refezione, dovranno essere utilizzati veicoli idonei (con sistema A. T. P.) al trasporto degli alimenti per i quali la competente A.S.L. ha rilasciato i relativi certificati di idoneità.

Per il personale di cui al presente articolo sono a carico della Ditta appaltatrice le retribuzioni, gli oneri previdenziali, assicurativi ed assistenziali e ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto da lavoro, secondo le leggi e i contratti di categoria vigenti che la ditta è tenuta a rispettare scrupolosamente con esclusione da ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione Comunale.

La ditta appaltatrice è tenuta a trasmettere all'inizio della gestione, apposito elenco nominativo del personale segnalando tempestivamente ogni variazione e alla trasmissione dei documenti relativi alla idoneità dei veicoli adibiti al trasporto dei pasti.

Il personale addetto è alle dipendenze della Ditta appaltatrice e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 11 -CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere in ogni momento al controllo dei locali, dei macchinari, dei mobili, delle derrate, dei cibi preparati, della validità del sistema di distribuzione, del personale presente. Può inoltre, provvedere alla nomina di apposita Commissione, i cui rappresentanti in possesso del certificato sanitario, avranno la facoltà di controllare l'esecuzione ed il buon andamento del servizio offerto.

L'Amministrazione Comunale inoltre potrà provvedere a richiedere controllo derrate, dei cibi cotti e degli utensili aventi come obiettivo:

- La determinazione della carica batterica degli alimenti;
- L'analisi batteriologica per l'identificazione di eventuale flora batterica patogena e di micro tossine;
- Il rispetto di quanto previsto negli Articoli del presente Capitolato.

Art. 12-DURATA DEL CONTRATTO – IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto è annuale interessando l'anno scolastico 2018/2019 e precisamente gennaio – maggio 2019.

L'importo dell'appalto sarà determinato dall'applicazione dei prezzi unitari offerti dalla ditta partecipante sul prezzo posto a base d'asta fissato in **euro 3,50** oltre ad € 0,08 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA.

Esso è comprensivo di tutte le spese, prestazioni ed oneri inerenti alla predetta fornitura. **Il Comune non dovrà sostenere altri oneri per il servizio mensa, pertanto tutti i materiali di consumo, di pulizia, suppellettili, pentolame e vasellame necessari per cucinare, restano a carico dell'impresa aggiudicataria.**

Art. 13 -PENALITA'

In caso di inottemperanza delle altre clausole di cui al presente contratto o alle Leggi e norme che disciplinano la materia il Comune di Faicchio applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili da euro 250.00 a euro 1.032,91.

Il Comune di Faicchio si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 14-ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione comunale le spese per:

- La fornitura dell'energia elettrica;
- La fornitura del gas;
- La fornitura dell'acqua calda e fredda;
- Il riscaldamento dei locali;

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dal gestore che dovessero verificarsi dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione comunale in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

Art. 15 -ONERI A CARICO DEL GESTORE

Si ribadisce che il servizio oggetto del contratto verrà svolto con esclusiva responsabilità, organizzazione e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito, sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso per l'espletamento di oggetto di contratto.

In particolare sono compresi:

- Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio, il rilascio delle

- autorizzazioni previste per legge;
- Le spese per il corredo e le spese dirette o indirette al personale del gestore e gli adempimenti relativi;
- La fornitura di suppellettili, pentole, vasellame, posate, tovaglioli ecc...;
- Il materiale di consumo per la pulizia (detersivi, strofinacci, scope e quant'altro occorrente);
- La disinfezione e la disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- Le spese per il reintegro del materiale usurato o rotto o danneggiato;
- Le spese inerenti al personale;
- Tutte le spese inerenti la registrazione del presente contratto;
- La fornitura gratuita, durante la vigenza del contratto, su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, di un numero massimo di 10 pasti giornalieri;
- Tutte le spese non espressamente specificate riguardante l'effettuazione puntuale del servizio.

Art. 16- ASSICURAZIONI RCO e RCVT

Il gestore dovrà provvedere a stipulare a proprie spese le polizze assicurative di relativa competenza. Ogni documento, compreso le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale.

Art. 17- DIVIETO DI SUB APPALTO

E' espressamente vietato il sub appalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma.

Art. 18-DISFUNZIONI E DISSERVIZI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sorvegliare con proprio personale o con i componenti della Commissione da nominare, l'esatta osservanza delle norme del presente capitolato mediante sopralluoghi sia alle cucine che ai locali di refezione e ciò indipendentemente dal controllo che compete all'A.S.L. istituzionalmente o su richiesta dell'Amministrazione.

In considerazione della particolare natura del servizio le parti stabiliscono che eventuali disservizi e disfunzioni rilevate dall'Amministrazione Comunale siano risolte in maniera tempestiva.

Art. 19-CAUZIONE DEFINITIVA

Prima dell'avvio del servizio e/o prima della stipula del relativo contratto, l'appaltatore deve presentare la cauzione definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo netto di aggiudicazione. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria.

Il numero dei pasti giornalieri sarà determinato dalle libere partecipazioni degli alunni che frequentano le scuole materne ed elementari, numero che non vincola minimamente l'Amministrazione che non è tenuta comunque a garantire un numero minimo di pasti.

Art. 20-CONDIZIONI AMBIENTALI

Con la firma del contratto il Gestore dichiara di aver tenuto conto di tutte le condizioni ambientali, delle circostanze annesse che possono avere influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione del prezzo.

All'atto dell'inizio del servizio dovrà quindi dichiarare di aver preso esatta conoscenza dei luoghi dove devono essere eseguiti i servizi, delle attrezzature e di tutto ciò che potrà influire sulla buona riuscita del servizio stesso.

Art. 21-PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di assunzione al protocollo generale del Comune dell'originale della fattura oggetto della liquidazione. La fattura da parte della Ditta appaltatrice dovrà essere corredata dai buoni pasti e dalle bolle giornaliere relative ai pasti serviti.

In caso di inottemperanza del pagamento degli obblighi assicurativi e previdenziali per gli addetti alla refezione scolastica, accertato dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sulle liquidazioni mensili, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando l'ispettorato del lavoro non abbia accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

Art. 22-CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia è competente il foro di Benevento.

Art. 23-RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la Ditta, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'esecuzione della fornitura non dessero sicuro affidamento, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, o la fornitura stessa non fosse compiuta nei termini stabiliti o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere.

In tal caso alla Ditta sarà accreditato il semplice importo della fornitura regolarmente effettuata, con deduzione, però, dell'ammontare delle penali per le contestazioni eventualmente già in essere al momento della risoluzione, tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della stessa Ditta dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato alla Ditta secondo le vigenti disposizioni di legge.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^