

COMUNE DI MIRABELLO MONFERRATO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PARTE II

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA DI MIRABELLO MONFERRATO.**

Con il presente capitolato d'oneri si intende disciplinare il servizio di mensa scolastica presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di Mirabello Monferrato. Tale servizio, da gestire in forma appaltata come da espressa volontà della Amministrazione Comunale, ha per oggetto specifico l'espletamento del servizio mensa da parte della ditta appaltatrice con relativa fornitura dei pasti nei modi e nei termini di seguito esposti.

1) OGGETTO DELLE PRESTAZIONI

L'appalto ha per oggetto le seguenti prestazioni:

- ❖ Acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio sede del Centro Sociale e Comunità Alloggio per Anziani, Piazza Libertà n. 21 Mirabello M.to, ove è ubicato il centro cottura, con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ❖ Distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali appositamente indicati dall'Amministrazione, e precisamente:
 - Relativamente alla Scuola dell'Infanzia: servizio ai bambini nella sala mensa, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti;
 - Relativamente alla Scuola Primaria: servizio agli alunni nella sala mensa, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti;

I pasti per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria dovranno essere recapitati presso i locali all'uopo predisposti nelle rispettive sedi, in appositi contenitori isotermitici a chiusura ermetica, a norma di legge, e quindi distribuiti;

Il trasporto dei contenitori agli edifici scolastici potrà essere supportato dal Comune.

Inoltre è a carico dell'Appaltatore la pulizia dei locali mensa.

❖ Saranno sempre a carico dell'appaltatore le spese per stoviglie e posate "a perdere" che verranno usate per contenere i cibi da somministrare nonché per l'acquisto delle vettovaglie necessarie al confezionamento dei pasti e scodellamento.

❖ Il servizio comprende altresì la fornitura e somministrazione della merenda per gli allievi della Scuola dell'infanzia;

❖ La Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni caso, adottare tutte le misure necessarie, a norma del D.Lgs. 26 Maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE e 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".

E' a carico dell'appaltatore l'acquisto di generi alimentari di ottima qualità, convenzionandosi a tal fine con fornitori specializzati e altamente qualificati in grado di assicurare la consegna di prodotti rispondenti alle esigenze dell'utenza e delle indicazioni dell'Ente appaltatore.

Le forniture alimentari saranno fatte in quantità limitate e continue, così da garantire che le stesse siano sempre fresche. In particolare l'appaltatore si obbliga ad acquistare generi alimentari aventi le caratteristiche chimico-fisiche conformi ai requisiti di legge vigenti.

L'operatore responsabile del servizio cucina si occuperà personalmente dell'immagazzinaggio e dell'integrità dei prodotti, delle caratteristiche merceologiche, delle modalità di conservazione, dell'osservanza delle date di scadenza. Dovrà attenersi in particolare a corretti procedimenti:

- a) nel mantenimento degli alimenti alle adeguate temperature per l'idonea conservazione;
- b) nella manipolazione dei cibi;
- c) nella cottura;
- d) nel raffreddamento.

Il servizio avrà luogo:

- per 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, per la scuola dell'infanzia;
- nei giorni di rientro pomeridiano per la scuola primaria, secondo il calendario scolastico e di attività integrative.

Il personale incaricato del servizio dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti ai tavoli. La preparazione e distribuzione dei pasti avverranno sulla base del numero degli utenti segnalato ogni mattina.

Un incaricato della Scuola dovrà provvedere a comunicare quotidianamente entro le ore 9,30 il numero dei pasti e dei menù speciali.

A scopo puramente indicativo si ipotizza una fornitura complessiva per l'intero arco contrattuale di n. 6.000 pasti.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione. L'Impresa aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi stabiliti.

La Ditta si ritiene impegnata a rispondere alle medesime condizioni contrattuali nel caso di aumento o di diminuzione del numero di utenti per tutta la durata contrattuale. Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti dovranno essere preventivamente concordate ed approvate con apposita determinazione del Responsabile di Servizio.

2) GESTIONE MENSA SCOLASTICA – MENU'

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ pane/ acqua nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti.

I pasti devono essere conformi al menù ed alle grammature predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L.

Si prevede altresì la fornitura e consegna di cestini da viaggio su richiesta in caso di gite scolastiche e simili preventivamente concordate e organizzate.

Eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco conditi con olio extravergine di oliva, da una verdura e da una porzione di formaggio fresco o carne ai ferri o prosciutto cotto a altro, così come verrà concordato dalle parti.

3) DIETE SPECIALI

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Con un preavviso di dieci giorni l'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'elaborazione di schemi dietetici, che dovranno essere validati da un medico dietologo nell'ambito delle linee operative indicate dall'Amministrazione Comunale, salva la definizione del corrispettivo per tale prestazione straordinaria.

4) GARANZIE DEL SERVIZIO

La ditta, allo scopo di assicurare un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, si impegna:

- al rapporto previsto dalle norme regolamentari relativamente alle funzioni del personale di cucina, ai carichi di lavoro e al numero dei pasti confezionati;
- ad acquistare per il confezionamento del pasto, materie prime aventi le caratteristiche chimico – fisiche conformi ai requisiti di legge vigenti;
- a provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti nell'espletamento del servizio.
- ad adottare tutte le procedure e gli accorgimenti necessari per salvaguardare la salubrità degli alimenti in tutte le fasi dall'acquisto delle materie prime alla distribuzione;
- ai sensi della normativa vigente la Ditta dovrà essere in possesso di un piano operativo per l'autocontrollo come prescritto dal D. Lgs. 155/97 e s.m.i. e secondo i principi di HACCP.
- La Ditta appaltatrice dovrà garantire la qualità delle derrate fornite.

La Ditta risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a fornitura di derrate non conformi ai requisiti di legge vigenti, avariate e/o contaminate, anche per dolo o colpa grave degli addetti al servizio di confezionamento del pasto.

5) GESTIONE MENSA – CONTROLLI

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare in qualunque momento prelievi di campioni sulle derrate alimentari (derrate in arrivo, derrate conservate, derrate in fase di preparazione, cibi in distribuzione) per l'effettuazione di controlli a carattere igienico-merceologico, a spesa della ditta appaltatrice.

6) PERSONALE INCARICATO DEL SERVIZIO

Il personale utilizzato dall'appaltatore dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo lettera raccomandata.

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ogni danno provocato dal proprio personale, durante il servizio, a persone o cose e comunque di ogni danno che potesse derivare all'Appaltante in conseguenza dell'espletamento dei servizi.

A tal fine la Ditta appaltatrice si impegna a stipulare apposita polizza di assicurazione contro i rischi R.C. per gli operatori impiegati e per tutti i danni che potranno derivare dall'esercizio della attività di cui trattasi.

Alla ditta è richiesta cura e puntualità nell'esecuzione del servizio, secondo le direttive impartite dall'Ente.

Se si verificassero dei danni a cose, persone o animali e fossero state trascurate le prescrizioni necessarie, la ditta sarà ritenuta responsabile tanto in via civile che penale nel più largo senso della legge, sollevando di ogni spesa e responsabilità tanto l'appaltante, quanto gli uffici competenti, e sarà inoltre tenuta al risarcimento dei danni.

7) ASSICURAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta appaltatrice si obbliga e si impegna all'osservanza della vigente normativa in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, assicurazioni assistenziali e previdenziali nei confronti degli operatori impiegati nel servizio di cui al presente appalto.

Il Comune resterà sollevato e malleato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

E' facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

E' fatto obbligo all'appaltatore di applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti/soci di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

8) PENALITA'

La Ditta appaltatrice si impegna e si obbliga ad assicurare ed a rispettare il programma di intervento concordato con il Comune in modo da garantire per l'intera durata contrattuale la continuità del servizio nell'area di intervento.

Verificandosi motivi di irregolarità nel servizio, il Comune potrà contestare gli addebiti nel termine di 10 (dieci) giorni. Nel caso in cui non risultassero accolte le relative giustificazioni, il rapporto potrà essere rescisso dal Comune stesso senza che la Ditta aggiudicataria possa avanzare pretese o diritti di sorta.

9) SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio di cui trattasi.

10) OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'Appaltatore si assume tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

11) CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA IN CASO DI MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

12) CORRISPETTIVI

Il Comune corrisponderà all'appaltatore del servizio in oggetto quale corrispettivo onnicomprensivo per le prestazioni di cui al punto 1) del presente capitolato, i seguenti importi:

€ _____ più IVA per ogni pasto fornito, il tutto per una stima presunta di 6.000 pasti.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle presenze degli alunni senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Concessionaria si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il corrispettivo dovuto alla Concessionaria verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento.

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Concessionaria.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Concessionaria da parte della Concessionaria stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto.

13) DURATA

Il presente appalto ha durata di anni due, decorrenti dal 01/02/2019 e scadenza 31/01/2021.

14) CAUZIONE

La cauzione definitiva a carico dell'aggiudicatario è fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione.

Si dà atto che il valore presunto della prestazione prevista nel presente capitolato d'oneri ammonta a € 36.000,00 al netto di IVA.

15) SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese imposte e tasse relative al presente contratto, ad eccezione di quelle che, per legge, fanno capo al Comune, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

16) FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le Parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Vercelli.

17) MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA.

L'affidamento del servizio di refezione scolastica è collegato alla procedura di affidamento del servizio di gestione del Centro Sociale e Comunità Alloggio per Anziani di Mirabello Monferrato (R.A.)

Il valore stimato presunto dell'appalto viene quantificato nell'importo complessivo di €. 661.895,00 (di cui € 625.895,00 per servizio di gestione Centro Sociale e Comunità Alloggio per Anziani ed € 36.000,00 per servizio di refezione scolastica).

Il valore stimato presunto di € 36.000,00 oltre IVA se dovuta, relativo al servizio di refezione scolastica, viene determinato sugli **importi a base di gara, così come di seguito indicato:**

Euro 6,00 a pasto, comprensivo della merenda a norma di legge, per un numero di pasti stimati in 6.000.

Il prezzo è unico per i vari ordini di scuola, anche se con menù differenziato nelle quantità.

18) RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Letto confermato e sottoscritto.