



Comune di Acquasanta Terme

Provincia di Ascoli Piceno

UFFICIO SERVIZI SCOLASTICI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ACQUASANTA TERME PER IL PERIODO 07/01/2020-17/04/2020 (CIG Z132B3B0E0)

ART. 1) OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Costituisce oggetto del presente affidamento il servizio di ristorazione scolastica per la scuole dell'infanzia e la scuola primaria nel Comune di Acquasanta Terme.

Il servizio si articola nelle seguenti fasi:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. produzione e confezionamento (in contenitori multi porzione) dei pasti presso centro di cottura, che dovrà essere ubicato entro un massimo di km 25 dall'Istituto Scolastico di Acquasanta Terme;
3. veicolazione dei pasti in legume fresco caldo presso il refettorio dell'Istituto scolastico di Acquasanta Terme. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento delle varie pietanze ed il momento della consegna presso la sede di distribuzione non deve mai superare i quaranta (40) minuti. In tale intervallo di tempo i pasti devono essere mantenuti alle temperature previste dalle normative vigenti. Il gestore emette quotidianamente bolla di consegna con l'indicazione dell'ora di inizio del trasporto, dell'ora di consegna. Il personale scolastico firmerà la bolla per ricevuta trattenendone una copia. La cottura della pasta, zuppe, minestre e quant'altro, dovrà avvenire nelle immediate vicinanze del centro di distribuzione in locale reperito dalla ditta affidataria.
4. distribuzione degli stessi al terminale di consumo, sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici. Il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli dopo il primo turno, prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.
5. fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli e tovagliette monouso; completamento e sostituzione di bicchieri, piatti e posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto
6. manutenzione ordinaria dei locali (refettorio, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti.
7. manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso il refettorio e sostituzione in caso di rottura.

I pasti verranno erogati in due turni:

PRIMO turno Scuola dell'Infanzia fra le ore 11:45 e le 12:00;

SECONDO Turno Scuola Primaria fra le ore 12:30 e le ore 12:45 (trattasi di orari meramente indicativi che potranno subire variazioni per conciliare l'orario del pasto con gli orari delle attività scolastiche).

Il numero complessivo attuale degli utenti del servizio è 125. Il numero degli utenti e dei pasti è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

MENÙ E DIETE SPECIALI.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche dal menù validato dal SIAN AV5 ASUR MARCHE (ALLEGATO "MENU").

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione del suddetto menù dovranno avere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI".

La programmazione, ovvero il menù e le relative grammature, deve essere sempre esposta nei locali del refettorio.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Il gestore è tenuto a preparare pasti alternativi nei casi in cui essi si rendano necessari per intolleranze alimentari e/o allergie e/o motivi di salute. Tali pasti saranno indicati e autorizzati dal Comune, sulla base di apposite certificazioni mediche. Dovranno, inoltre, essere preparati pasti alternativi nei casi in cui, per motivi etici o religiosi, la famiglia ne faccia espressa richiesta, anche tali pasti saranno autorizzati dal Comune.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 2) DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il servizio viene affidato dal 07/01/2020 orientativamente al 17/04/2020 per un totale di 71 giorni di servizio.

ART. 3) IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta, individuato nel costo unitario del pasto, è di Euro 4,37 escluso iva e oneri per la sicurezza.

Il numero dei pasti da fornire è stimato in via presuntiva nel numero massimo di 8875 pari al numero massimo dei fruitori del servizio per il numero di giorni di scuola nel periodo di riferimento.

Il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in € 39.500 (IVA esclusa) di cui oneri per la sicurezza € 700,00 (IVA Esclusa) non soggetti a ribasso per un totale di € 41.080.

Tale importo è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione e comunque nella misura di 1/5 in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati senza che ciò comporti variazioni al prezzo unitario offerto in sede di gara.

ART. 4) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato a favore dell'offerta del prezzo unitario più basso rispetto al valore di euro 4,37;

ART. 5) SUB-APPALTO

Non è ammesso il sub-appalto se non per servizi accessori al servizio principale previa autorizzazione del Comune e con obbligo di dichiarazione in sede di offerta a pena di esclusione.

ART. 6) TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE: entro e non oltre le ore 18:00 del 19 dicembre 2019

ART. 7) ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro ed € 5.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 8) SCIA E N.I.A. SANITARIA

L'Appaltatore deve presentare SCIA per la preparazione (cottura dei primi (pasta, zuppe, minestre e quant'altro) e Somministrazione dei pasti presso il terminale e la N.I.A. sanitaria all'ASUR AREA VASTA 5 tramite il SUAP (Servizio Unico Attività Produttive – Gestito per il Comune dal Piceno Consind di Ascoli Piceno). L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASUR durante i suoi sopralluoghi.

ART. 9) ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE

L'affidatario dovrà dichiarare l'organico impegnato nel servizio in quantità e qualifica prima dell'inizio del servizio.

L'organico attualmente impegnato è il seguente:

CUOCO	4 LIVELLO	4 ORE X 5 GG	IND
AUTISTA	5 LIVELLO	2.5 ORE X 5 GG	IND
AIUTO CUOCO	5 LIVELLO	3 ORE X 5 GG	IND
ASM	6 LIVELLO	3 ORE X 5 GG	IND
ASM	7 LIVELLO	3 ORE X 5 GG	IND

L'aggiudicatario, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice dei Contratti Pubblici, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs 15 giugno 2015, n. 81.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.

Prima dell'inizio del servizio, l'affidatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e il relativo programma di formazione, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

Al fine di garantire la continuità del servizio l'appaltatore è tenuto al rispetto previsto dai contratti collettivi di lavoro vigenti che regolano il cambio di gestione.

ART. 10) DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASUR, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico.

ART. 11) VESTIARIO

L'Appaltatore, in conformità del D. Lgs. 81/2008 e ai sensi dall' Allegato II Cap. VIII del Reg. 852/2004 fornirà a tutto il personale indumenti adeguati, puliti e ove necessario protettivi tali da mantenere un elevato standard di pulizia, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

ART. 12) IGIENE PERSONALE

Per quanto concerne l'igiene personale si fa riferimento all' Allegato II Cap. VIII Reg.852/04, nonché da quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 13) ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.852/2004 Allegato II Cap. XII per quanto concerne gli addetti alla manipolazione di alimenti.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore .

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze. In particolare il personale dovrà essere adeguatamente formato su: caratteristiche e implicazioni delle patologie connesse ad allergie e intolleranze alimentari, processi produttivi, ricette delle preparazioni somministrate, ingredienti impiegati. Questo per adempiere a quanto emanato con Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011).

ART. 14) RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 15) APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la

categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

ART. 16) REGOLARITÀ RETRIBUTIVA ED ALLA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

Qualora la Aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi previsti dalla vigente normativa in merito alla regolarità retributiva ed alla regolarità contributiva, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento del Qualora la Aggiudicataria non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la Aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a pretendere interessi o risarcimento dei danni.

ART. 17) NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D. Lgs. 81/2008.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 18) CONTESTAZIONI

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dell'eventuale rilievo di inadempienze agli obblighi previsti nel presente capitolato, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo

ART. 19) INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato il Comune provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

SANZIONE (fino a:)

TIPO DI VIOLAZIONE

€ 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu o nelle tabelle merceologiche

€ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione, la cottura della pasta, zuppe, minestre e quant'altro presso il centro di distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia

€ 500,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti.

Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

ART. 20) COMMISSIONE MENSA

Presso il Comune di Acquasanta Terme è operante una commissione mensa che ha come finalità la collaborazione per la verifica della qualità del Servizio di ristorazione scolastica che il Comune eroga agli utenti dell'Istituto Scolastico di Acquasanta Terme.

ART. 21) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R o PEC, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- k) sub-appalto totale del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;
- q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto;

ART. 22) PAGAMENTI

I pagamenti alla Ditta avverranno dietro presentazione di regolare fattura mensile, pagabili entro 60 giorni dal ricevimento. Alla fattura dovrà essere allegato l'elenco dei pasti distribuiti, suddiviso per alunni scuola infanzia, docenti e assistenti scuola infanzia, alunni scuola primaria docenti scuola primaria.

ART. 23) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136, come modificata ed integrata con D.L. n. 187 del 12 novembre 2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge n. 136/2010.

ART. 24) CONTROVERSIE

Il foro competente è esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria competente nel luogo dove ha la sede il Comune di Acquasanta Terme, nei casi in cui vi sia una controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

Il Segretario Comunale
Responsabile del Servizio Amministrativo
Dott.ssa Stella Maria