

COMUNE DI SERRAVALLE DI CHIANTI (MC)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO per l'affidamento diretto, ai sensi art. 36, comma 2, lettera a, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. del servizio di preparazione, fornitura e somministrazione di pasti mensa scolastica scuole Plesso di Serravalle di Chianti (MC) - anno scolastico 2021/2022, periodo 15/09/2020 – 31/12/2021, con possibilità di proroga fino al 30/06/2022, condizionata alla disponibilità della cucina ubicata in Serravalle di Chianti capoluogo.

-(Approvato con determinazione n. 322 del 14/09/2021).

ART. 1

OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Gestione del servizio di mensa scolastica con fornitura di pasti, secondo il menù settimanale prestabilito, comprensivi di acqua minerale naturale, per l'anno scolastico 2021/2022, periodo 15/09/2021 – 31/12/2021, con possibilità di proroga fino al 30/06/2022, condizionata alla disponibilità, da parte della Ditta appaltante della cucina ubicata in Serravalle di Chianti capoluogo, in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico, per le scuole del Plesso di Serravalle di Chianti;

I pasti presunti totali per il periodo 15/09/2021-31/12/2021 sono stimati in n. 1.050.

ART. 2

CANONE DELL'APPALTO

Il prezzo unitario a base d'appalto, per ciascun pasto comprensivo di acqua minerale naturale, per la scuola dell'Infanzia è fissato in € 6,50 (euro seivirgolacinquanta) IVA esclusa. Con tali corrispettivi l'Impresa s'intende compensata di qualsiasi avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi e connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo del tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del prezzo suddetto.

L'importo presunto di appalto a base d'asta per il periodo 15/09/2021 – 31/12/2021 è stimato in € 6.500,00 IVA esclusa, comprensivo della somma di € 500,00 non soggetta a ribasso d'asta per la sicurezza di cui al DUVRI;

ART. 3

CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà prestare un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo totale del contratto che potrà essere presentata anche mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa.

L'Impresa può essere obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza può essere reintegrata d'ufficio a spese dell'Impresa prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

ART. 4

FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio mensa scolastica dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado del plesso di Serravalle di Chianti, secondo il calendario scolastico ministeriale.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le ore 12.30 separatamente per ciascuna scuola, secondo l'orario scolastico e il menù settimanale prestabilito.

Dovranno essere forniti pasti speciali per gli utenti affetti da celiachia e da altre patologie certificate.

ART. 5
DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti per la scuola dell'Infanzia del plesso di Serravalle di Chienti;

I pasti dovranno essere preparati e confezionati monoporzione con la fornitura del bicchiere e delle posate con tovagliolo confezionati singolarmente nella cucina sita a Serravalle di Chienti (MC) in L.go A. Moro, 2 a norma delle vigenti disposizioni igienico-sanitarie di proprietà del Comune di Serravalle di Chienti gestita dalla Ditta appaltatrice;

Successivamente i pasti dovranno essere trasportati, attraverso contenitori e mezzi idonei muniti di certificazione ATP ed in linea con le vigenti disposizioni HACCP presso i locali porzionamento e somministrazione pasti della citata sede scolastica;

Il servizio di somministrazione dei pasti, è a carico del Comune.

IL SERVIZIO VIENE APPALTATO ALLE SEGUENTI CONDIZIONI:

É vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione sempre richiesti dai menù.

É comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati pre-manipolati salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato:

- l'uso di prodotti e alimenti geneticamente modificati ai sensi del DPR 128/99 e LR 9/2000;
 - congelare le materie prime acquistate fresche;
 - congelare il pane;
 - scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
 - utilizzare prodotti in scatola, tranne nei casi espressamente previsti dai menù;
 - effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
 - preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
 - effettuare la precottura;
 - friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, ecc. (dovranno essere cotti in forno), tranne nei casi espressamente previsti dai menù;
 - usare dadi o estratti vari per brodi o minestre.
- Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
 - usare ortaggi a bulbo germogliati;
 - usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
 - usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
 - utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
 - utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù.

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

Si devono adoperare, nei limiti del possibile, i prodotti provenienti da produzioni italiane e da coltivazioni biologiche ed in particolare deve usarsi:

- CARNE ITALIANA non surgelata recante il marchio di qualità;

RINTRACCIABILITA";

- uova del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura;
- come formaggio grattugiato solo il Parmigiano Reggiano;
- olio extra vergine di olive di marche note.

A) NUMERO DEI PASTI:

Il numero dei pasti da confezionare sarà comunicato giornalmente entro le ore 10.00 alla cucina, in base alle effettive presenze degli alunni e del personale comunale e docente in servizio di assistenza.

Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

B) Personale in servizio:

L'Impresa appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo, con almeno un dipendente (o socio) munito di qualifica professionale di cuoco, rilasciato da centri di formazione professionali pubblici. In particolare dovrà essere adibito un numero di inservienti tale da permettere una distribuzione ottimale.

Tutto il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve essere in regola con le vigenti disposizioni sanitarie.

C) INDUMENTI DI LAVORO:

La Ditta fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in maniera di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

D) CONTROLLI SANITARI SUL PERSONALE:

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul personale.

ART. 6

PERSONALE

L'Impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura artigianale o industriale, della struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

ART. 7

OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

ART. 8

PAGAMENTI

Il corrispettivo per il servizio oggetto del presente capitolato sarà pagato all'Impresa appaltatrice per il servizio svolto, previo accertamento e controllo della regolarità contributiva (DURC);

L'impresa appaltatrice dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui

ART. 9
INFORTUNI E DANNI

L'Impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'Impresa da parte delle società assicuratrici.

In particolare l'Impresa si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati. A garanzia delle predette responsabilità l'Impresa appaltatrice è tenuta a contrarre una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione delle mense come indicato nel precedente art. 5.

ART. 10
INTERRUZIONI

In caso di sciopero del personale del Comune o della Scuola nonché del personale dell'Impresa appaltatrice e/o in caso di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e l'Impresa dovranno essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico e non sia comunicato almeno 6 ore prima all'Impresa, il Comune è tenuto a riconoscere un equo indennizzo non superiore a € 103,29 + IVA al giorno.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

ART. 11
VIGILANZA E VERIFICA CONTRIBUTIVA DELL'IMPRESA

Il Comune si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o di fare effettuare controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto, nonché il corretto mantenimento delle attrezzature, dei locali e delle suppellettili consegnati al conduttore.

Gli organismi preposti al controllo sono: gli incaricati del Comune, i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed il Comitato Mensa in rappresentanza dei genitori degli alunni. Il Comune è tenuto a garantire che tutti i componenti gli organi di controllo siano muniti di libretto sanitario ed all'atto di controllo indossino indumenti opportuni. Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso (sia al centro di preparazione che nei punti di distribuzione).

Il Comune procederà anche alla verifica della regolarità retributiva e contributiva.

ART. 12
PRELIEVI

Una campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata per almeno 48 ore in apposito contenitore in frigorifero.

I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo nei controlli.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

ART. 13
RILIEVI

Il Comune fa pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dall'art. 15.

ART. 14 PENALITÀ

I cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.U.R. Marche Area Vasta 3 Z.T. n. 10, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi che non saranno contabilizzati e non pagati in nessun caso.

L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile con semplice preavviso scritto con facoltà di assegnare la fornitura ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'Impresa per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi col seguente sistema: peso di 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della A.S.U.R. Marche Area Vasta 3 Z.T. n. 10, il Comune, previa contestazione defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico dell'Impresa;
- per la seconda volta l'applicazione di una penalità di € 258,23;
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di € 516,46.

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti di quant'altro previsto dal presente capitolato speciale d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune oltre ad applicare le penalità dovuta di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con semplice preavviso scritto.

ART. 15 CONTROVERSIE

Ogni questione che dovesse insorgere tra Comune e Impresa, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato verrà deferita all'Autorità Giudiziaria senza far ricorso all'arbitrato.

ART. 16 RISOLUZIONE

Le seguenti infrazioni danno al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- a) utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi e ripetute violazioni del contratto;
- d) sospensione ingiustificata del servizio;

La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata AR, in tale ipotesi sono a carico dell'Impresa i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione dell'ex art. 1252 codice civile con gli eventuali crediti vantati dall'Impresa nei confronti del Comune.

ART. 17 DIVIETO DI SUBAPPALTO

È rigorosamente vietata la cessione o il subappalto, anche parziale, del presente servizio.

ART. 18

Il foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato è quello di Macerata.

ART. 19
DOMICILIO DELLA DITTA

Per tutti gli effetti del presente contratto, l'Impresa elegge domicilio presso la sede del Comune di Serravalle di Chienti (MC).

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale oppure per lettera raccomandata.

ART. 20
COSTITUZIONE IN MORA DELLA DITTA

Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'Impresa.

ART. 21
SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipula restano a carico dell'Impresa appaltatrice.

ART. 22
NORMA DIRINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alla normativa vigente in materia del servizio costituente l'oggetto dell'appalto.

Il Responsabile del Servizio
Fiorella Falcioni

