



Comune di Loro Piceno

Provincia di Macerata

Piazza G. Matteotti, 2 - 62020 Loro Piceno (MC) - Cod. Fisc. e Part. IVA 00185360435
Tel. 0733/509112 - Fax 0733/509785 – e-mail: comune@loropiceno.sinp.net

CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO IL CENTRO PER L'INFANZIA CON PASTO E SONNO, LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI LORO PICENO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO BASE

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa presso il centro per l'infanzia con pasto e sonno, la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Loro Piceno fino al ripristino del servizio interno della cucina sospeso per poter permettere i lavori di ricostruzione post-terremoto della Scuola primaria Santini.

L'importo complessivo a base di gara, chiavi in mano, è di € **30.459,00 (diconsi trentamilaquattrocentocinquantanove/00), IVA esclusa**, comprensivo di trasporto e di ciascuna spesa che in base al presente capitolato è da ritenersi a carico dell'impresa.

Il costo unitario di ogni singolo pasto, tenuto conto dei costi storici da bilancio comunale, viene stabilito in € **5,50**. Si precisa che il pasto per il centro dell'Infanzia (bambini 0-3 anni è comprensivo della merenda pomeridiana.

I pasti sono destinati in via di massima:

-giornalmente durante il periodo scolastico e di aperture straordinarie del centro per l'infanzia stabilito dal Comune:

-cinque giorni la settimana per tutti i fruitori.

Sono comunque fatte salve le disposizioni degli organi istituzionali scolastici.

Il numero complessivo dei pasti presunti per il periodo di riferimento è così ripartito:

STRUTTURE di Via Papa Giovanni XXIII	Periodo presunto	n. pasti giornalieri presunti	n. pasti complessivi nel periodo
Centro per l'infanzia (bambini 0-3 anni)	15/4/2017-31/07/2017	11 (x73 gg)	803
Scuola dell'Infanzia	15/4/2017-30/06/2017	40 (x 51gg)	2.040
Scuola Primaria	15/4/2017-08/06/2017	77 (x35gg)	2.695
TOTALE			5.538

I dati forniti sono puramente indicativi e basati sul numero di pasti medi giornalieri preparati dalla cucina scolastica comunale nel periodo di picco delle presenze. Resta la facoltà dell'Amministrazione di apportare variazioni sia al numero che alla configurazione della produzione dei pasti in base alle effettive esigenze dell'amministrazione e comunque nel rispetto dei limiti di legge.

I periodi stabiliti sono puramente indicativi in quanto sono legati all'inizio della demolizione della Scuola Primaria P. Santini, che è risultato tra gli edifici oggetto di demolizione e ricostruzione entro l' inizio dell' anno scolastico 2017/2018 ai sensi dell'Ordinanza del Commissario Straordinario per la Ricostruzione n° 14 del 16/01/2017. Cio' comporta il preventivo smontaggio della casetta in legno dove attualmente viene gestita la preparazione dei pasti per i bambini delle scuole da parte del Comune.

La migliore offerta presentata deve fare riferimento ai pasti confezionati e muniti delle caratteristiche indicate nel presente capitolato. **I prezzi riportati sono da intendersi trasporto compreso ed IVA esclusa.** Qualsiasi condizione indicata in offerta, in contrasto con quanto previsto nel presente capitolato, si intenderà come non apposta.

ART. 2 - PAGAMENTI

L'Amministrazione, per ciascun pasto erogato, corrisponde all'impresa, dietro presentazione di regolare fattura, il prezzo di cui al primo comma del presente articolo. Il numero giornaliero dei pasti consumati ai fini della fatturazione è accertato sulla base degli elenchi pervenuti all'Amministrazione, debitamente compilati e firmati dal personale preposto alle mense.

Il corrispettivo stabilito è onnicomprensivo e è liquidato all'impresa in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolari fatture, ove sia contenuta l'indicazione del numero dei pasti.

Restano a carico dell'impresa e si intendono compresi nell'importo sopra stabilito tutti gli oneri: per lavoro straordinario, notturno, festivo, ferie, festività, gratifiche, riposi settimanali, trattamento di fine rapporto, spese generali, utile di impresa ed ogni altro onere previsto dalle legge e dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria.

I pagamenti, ai sensi della normativa vigente, sono condizionati alla preventiva verifica della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, nonché alla preventiva verifica di cui al combinato disposto dell'art. 48 bis D.P.R. 602/1973 e s.m.i. e del Decreto del MEF n. 40 del 18/01/2008. L'Amministrazione si riserva di effettuare interventi sostitutivi in caso di inadempienza.

ARTICOLO 3 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di idoneità professionale

- a) Iscrizione nel registro della C.C.I.A.A. o, in caso di cittadino di altro stato membro, iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali del paese di residenza, per attività comprendente l'oggetto dell'appalto;
- b) Iscrizione all'albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive con D.M. 23.06.2004 (in caso di cooperative e consorzi di cooperative);
- d) Possesso di certificazione HACCP 10854:1999 in corso di validità rilasciata da organismi riconosciuti e accreditati.

L'operatore deve inoltre essere in possesso di tutti i requisiti di carattere previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 4- MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti devono essere preparati presso i locali di proprietà della Ditta e trasportati presso le varie strutture di destinazione site in Via Papa Giovanni XXIII su contenitori a norma e con mezzi propri secondo i seguenti orari:

- Centro per l'infanzia (bambini 0-3 anni) ore 11,00
- Scuola dell'Infanzia ore 12,00
- Scuola primaria ore 12,30

ART.5 - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle caratteristiche di cui al presente capitolato ed in osservanza delle tabelle dietetiche qualitative e quantitative allegate e della tabella delle caratteristiche e tipologie dei prodotti impiegati allegato 1).

A tal fine si allegano i menù relativi a ciascun pasto da fornire, evidenziando le grammature previste per i bambini delle diverse scuole.

I pasti sono preparati e cotti dall'impresa col sistema tradizionale.

I pasti, a base di materie prime della migliore qualità fornite da ditte qualificate, devono essere preparati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità.

Il pasto deve in ogni caso essere composto da: Primo piatto, Secondo piatto, Contorno, Acqua naturale, Frutta fresca, Dolce, Pane (quando previsto dal menù allegato), il tutto corrispondente ai menù allegati predisposti dalla dietista dell'ASUR .

E' vietato l'uso degli alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione richiesti dal menù allegato e del pesce.

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare modifiche (da parte della dietista della ASUR) alle tabelle allegate, attraverso adeguate sostituzioni degli ingredienti per adattare il menù al periodo stagionale e quindi utilizzare al meglio i prodotti.

Le grammature degli ingredienti di ogni pasto sono riferite ad una porzione, considerate al netto degli scarti (bucce, ossa, ecc ...) e a prodotto crudo.

La preparazione dei tavoli della mensa, l'apparecchiatura e spaccchiatura dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie presso i locali delle mense scolastiche e la pulizia quotidiana dei locali mensa è effettuata dal personale comunale e da quello scolastico.

E' altresì a carico del comune la fornitura di vassoi con scomparto per vari alimenti, piatti, posate, bicchieri; L'Amministrazione si riserva di adottare particolari regimi dietetici comprovati da ricetta medica, sottoscritta da un medico dell'ASUR competente per territorio e/o rispondenti ad esigenze religiose, e l'impresa è tenuta alla fornitura di detti alimenti.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL CIBO

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato devono tenere conto di tutte le indicazioni ed i suggerimenti formulati nelle allegate tabelle dietetiche e merceologiche; devono inoltre soddisfare tutte le normative vigenti alla data odierna e alle loro successive modificazioni ed integrazioni comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura.

I prodotti devono essere:

- di I^a qualità sia dal punto di vista igienico, che merceologico;
- conformi agli indirizzi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni;
- conformi alle disposizioni della LR Marche n. 9 del 23.02.2000 e s.m.i. "Norme in materia di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura";
- conformi all'etichetta dietetica, dovranno essere integri, non imbrattati, né con presenza di prodotti estranei all'alimento in questione, compresi parassiti e corpi estranei.

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazione con sistemi di lotta guidata ed integrata.

Per tutti i prodotti alimentari, deve valere preferibilmente il principio del " KM 0" e comunque devono provenire obbligatoriamente e in subordine dalla provincia di Macerata, dalla Regione Marche , dall'Italia.

La provenienza è obbligatoriamente documentata secondo il principio della TRACCIABILITA' e RINTRACCIABILITÀ, in ottemperanza alla normativa vigente.

Oltre che ai controlli ufficiali, la fornitura dei prodotti alimentari è sottoposta all'insindacabile controllo tramite personale incaricato appositamente dall'Amministrazione.

L'impresa deve predisporre un proprio Manuale Autocontrollo adeguato e puntuale che preveda, oltretutto, la dovuta documentazione che attesti una corretta ed adeguata applicazione. La supervisione è affidata al predetto personale incaricato da questa Amministrazione.

Le caratteristiche di ogni singolo prodotto sono quelle descritte nel Titolo II° del presente capitolato.

L'impresa libera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti forniti e alla loro conformità alle vigenti normative.

ART. 7 - TRASPORTO DEL CIBO

I cibi devono essere trasportati con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei a norma di Legge.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R.- 327/80 art. 43 e s.m.i.. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'impresa deve elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al Reg. CE 852/04 e devono consentire ai cibi una costante temperatura fino al momento della consumazione.

In particolare si deve fare uso di contenitori in polipropilene all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare alla consegna il mantenimento di una temperatura superiore ai 65°C.

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta devono avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

ART. 8 - CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEL CIBO

Tutti i pasti devono essere consegnati presso ciascuno dei locali interessati al servizio di refezione: Il centro per l'infanzia, la scuola dell'infanzia e il refettorio della scuola primaria.

I pasti ordinati giornalmente dai referenti dell'Amministrazione, devono essere consegnati rispettando le giornate e gli orari dagli stessi fissati.

Le partite che, a giudizio dei referenti dell'Amministrazione, non risultassero conformi alle quantità previste e specificate nel presente capitolato e/o non conformi agli indirizzi del Reg. CE 852/04 - Reg. CE 853/04 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e/o non conformi ad eventuali ulteriori disposizioni di legge, sono rifiutate e l'impresa deve provvedere alla loro immediata sostituzione.

Per i prodotti da agricoltura biologica e/o coltivati con sistemi di "lotta guidata o integrata" può essere effettuato al momento della consegna un accurato controllo per verificarne: la certificazione, la confezione sigillata ed integra, il marchio e la garanzia.

La distribuzione dei pasti agli studenti delle varie scuole destinatarie del servizio mensa è curata dall'Amministrazione con personale proprio o convenzionato.

ART. 9 - OBBLIGHI SPECIFICI DELL'IMPRESA

L'impresa si impegna a:

- fornire i pasti con le caratteristiche di cui al presente capitolato;
- specificare su richiesta dell'Amministrazione la marca dei prodotti impiegati o la ditta o il fornitore da cui vengono acquistati;
- accertare gli specifici adempimenti previsti per i prodotti caseari ammessi alla contribuzione AIMA;
- collaborare a programmi di informazione alimentare e nutrizionale alle famiglie, da svolgersi con durata e tempi individuati d'intesa con l'Amministrazione;
- garantire la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti cotti e confezionati;
- rispettare la normativa prevista in materia di sicurezza alimentare;
- obbligarsi a sollevare l'Amministrazione da ogni responsabilità civile per danni verso il personale, gli utenti dei servizi in appalto e verso terzi presenti nelle strutture servite.

ART. 10 - CONTROLLI SANITARI

La vigilanza sull'oggetto del presente appalto competerà all'Amministrazione nonché agli operatori del Servizio sanitario Locale (ASUR Zona territoriale n. 9) per tutto il periodo di affidamento del servizio stesso, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti idonei (prelievi e analisi degli alimenti, verifica dei

requisiti igienico-sanitari, corrispondenza qualitativa e quantitativa dei prodotti forniti rispetto a quelli richiesti). Per una funzionalità del controllo l'impresa è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. L'Amministrazione, direttamente o a mezzo di suo incaricato, può controllare i locali e gli impianti delle aziende produttrici, i mezzi ed i sistemi di trasporto utilizzati per le consegne.

ART. 11 - PERSONALE DELL'IMPRESA

L'impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione e della scuola e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione e della scuola.

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

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 pagamento e l'onere della spesa a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti di quest'ultima.

Il tutto, comunque, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio – in ottemperanza ai principi del Trattato CE”.

L'impresa deve altresì provvedere, a propria cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie assistenziali, previdenziali ed infortunistiche dal momento che i propri dipendenti non conseguono alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione. L'impresa deve comunque garantire quanto previsto dal D.lgs. 9/4/2008, n. 81 e s.m.i. e comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza.

Inoltre essa 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 dell'Amministrazione, 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 od avariati;

ART. 12 - CAUZIONI PROVVISORIE, DEFINITIVE E POLIZZE ASSICURATIVE

L'impresa deve versare, all'atto della stipula del contratto, una cauzione definitiva, sotto forma di fideiussione bancaria o di polizza assicurativa, pari al 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa a causa dell'inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo per l'Amministrazione di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Con apposito provvedimento e su richiesta dell'impresa, la cauzione potrà essere svincolata.

L'impresa deve possedere una polizza assicurativa RCT/RCO per i danni che possono essere arrecati agli utenti per il servizio svolto. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo all'Amministrazione committente.

ART. 13 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è consentito il subappalto anche parziale del servizio. Le eventuali cessioni fatte sono nulle e danno diritto all'Amministrazione di risolvere il contratto.

ART. 14 - NORME IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY E RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 e s.m.i. ed in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto, l'amministrazione, in qualità di Titolare, individuerà l'aggiudicatario quale responsabile esterno del trattamento. Si precisa che tale nomina avrà validità per il tempo necessario per eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'appalto. L'impresa, in quanto Responsabile esterno, è tenuta ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i..

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ARTICOLO 15 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/8/2010, n. 136 e s.m.i..

L'affidatario si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Macerata - della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi dell'art 3, comma 9-bis, della citata L.n.136/2010 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione del contratto.

ART. 16 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione e all'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di cui al presente capitolato, sarà competente in via esclusiva il foro di Macerata.

ART. 17 - RINVIO NORME DI DIRITTO VIGENTE

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia nonché, in quanto compatibili, le norme del codice e del relativo regolamento in materia di appalti pubblici.