

**COMUNE DI MORMANNO
PROVINCIA DI COSENZA**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ART. 1

OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, nelle sole giornate di rientro pomeridiano, secondo le tabelle dietetiche e le altre prescrizioni dell'ASP di Cosenza, ex Azienda Sanitaria n° 2 di Castrovillari e negli orari fissati dalle Autorità Scolastiche.

Sono oggetto del servizio di appalto:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- l'acquisto e la fornitura delle pentole, delle stoviglie e del tovagliato, ove non esistenti presso la scuola interessata;
- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni;
- l'approntamento, la pulizia dei locali refezione e l'allontanamento dei rifiuti risultanti;
- la riscossione del ticket a carico degli utenti.

ART. 2

MODALITA' DI GESTIONE

Il servizio di refezione scolastica, come individuato all'art. 1, è gestito mediante appalto ad idonee ditte private, iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti per refezione scolastica o ristorazione collettiva, e sarà effettuato in locali appositi siti nei rispettivi plessi scolastici.

L'appalto si riferisce alla refezione per i bambini della Scuola dell'Infanzia Statale con n. 66 bambini iscritti, dal lunedì al venerdì, e per gli alunni delle scuole Primaria e Secondaria di 1° grado, rispettivamente con n. 114 e n. 93 iscritti, per i quali sono previsti due rientri pomeridiani, nei medesimi giorni per entrambe le scuole, con due turni di servizio.

L'utenza del servizio mensa è composta oltre che dagli alunni delle scuole come sopra indicate in dettaglio, anche dal personale docente ed eventualmente non docente istituzionalmente presente al momento del pasto.

In relazione al prevedibile numero degli utenti il numero presuntivo di pasti da fornire è stimabile in 19.000 circa per ogni anno scolastico.

Si precisa che il numero dei pasti innanzi quantificato è puramente indicativo, poichè è subordinato all'effettiva presenza degli alunni e altre circostanze non prevedibili, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà accampare richieste di indennizzi o risarcimenti di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione.

Il gestore effettuerà il servizio con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'appalto avrà durata corrispondente a quella degli anni scolastici 2013/2014 – 2014/2015.

La ditta appaltatrice non potrà avanzare richieste di indennizzi o pretese di sorta ove venga fatto cessare in anticipo ovvero si dispongono delle sospensioni più o meno lunghi.

L'appalto cesserà di diritto, senza necessità di formale disdetta, entro il termine previsto, salvo che si renda necessaria una proroga, per un periodo massimo di tre mesi, alle medesime condizioni del contratto scaduto, nelle more di espletamento delle procedure di gara.

Alla scadenza è ammesso il rinnovo del contratto su disposizione unilaterale dell'ente per un periodo di uguale o minore durata, alle stesse condizioni del contratto scaduto, che la ditta aggiudicataria è obbligata ad accettare, salvo eventuali adeguamenti ISTAT.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recesso anticipato del contratto ove ne ravvisi la convenienza o la necessità per ragioni di pubblico interesse.

Ai fini dell'esercizio di tale diritto, l'Amministrazione Comunale fornirà preavviso di almeno mesi due.

Nel caso di recesso alla ditta appaltatrice non spetterà alcun indennizzo o risarcimento nè eventuali danni subiti nè per eventuali mancati guadagni.

ART. 3

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice dovrà assicurare tutto il ciclo di operazioni finalizzate all'erogazione giornaliera dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado.

Per **la scuola dell'infanzia**, tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a **cucina ed a refettorio ubicati presso la stessa scuola sita in Via J.F.Kennedy, 17 (già Via Posillipo). Il servizio dovrà essere assicurato per 5 giorni alla settimana.**

Per gli alunni delle **Scuole primaria e secondaria** tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a **cucina ed a refettorio ubicati presso l'edificio ospitante entrambe le scuole sito in Via Matteotti. Il servizio di refezione dovrà essere svolto per due giorni alla settimana, con due turni di servizio.**

La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali, muniti della prescritta autorizzazione sanitaria, con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni; al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia in perfette condizioni di efficienza e funzionalità;

La ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna, all'integrazione di eventuali attrezzature utili per la realizzazione del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorati, se ritenuti indispensabili per il servizio;

Restano a carico dell'ente appaltante la fornitura di acqua, energia elettrica e gas per uso cottura.

La ditta appaltatrice provvederà, altresì, a preparare, su richiesta dell'amministrazione comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie/intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario

I pasti giornalieri saranno regolati dal menù elaborato dall'apposito servizio dell'A.S. competente per territorio. La ditta appaltatrice dovrà rispettare la grammatura dei generi alimentari indicata nelle tabella dietetiche allegate.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti impreveduti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di marche accreditate a livello nazionale o a livello locale, di prima qualità, di produzione italiana, freschi di giornata; è consentito l'uso di surgelati solo per il pesce e, per gli ortaggi ed i legumi, quando non presenti nella stagione; tutti i prodotti dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.

I pasti dovranno essere cotti in giornata, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle Autorità Scolastiche.

Durante la consumazione dei pasti dovrà essere prestata la necessaria assistenza e supporto al personale docente previsto.

Terminata la consumazione dei pasti, dovrà procedersi alla perfetta pulizia e riordino dei locali, degli arredi, delle stoviglie, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato, sì da garantire il mantenimento di perfette condizioni di igienicità.

Sono a carico della ditta:

- a) la fornitura di pentole, stoviglie e tovagliati, ove non esistenti presso la scuola interessata;
- b) detersivi necessari per la pulizia dei refettori e delle attrezzature;
- c) l'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti.

E' altresì a carico della ditta la riscossione diretta del ticket a carico degli utenti. A tal fine la ditta dovrà predisporre i buoni pasto da consegnare agli utenti. La stessa dovrà operare secondo modalità tali da non arrecare disagi all'utenza per l'acquisto dei buoni pasto.

ART. 4

ADDETTI

Gli addetti alla refezione dovranno essere qualificati, dotati di professionalità ed esperienza atta a garantire la regolare conduzione del servizio. Tali addetti dovranno essere muniti di libretto sanitario in corso di validità, a norma delle vigenti disposizioni di legge, e durante il servizio dovranno indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà utilizzare, pena la risoluzione del contratto, il numero di addetti indicati in sede di gara nella relazione relativa alla organizzazione del servizio con le qualifiche, il titolo di studio, il livello di inquadramento e gli orari di lavoro giornalieri ivi indicati, salvo che consistenti diminuzioni del numero degli utenti giustificino la riduzione di personale. A tal fine la

stessa si impegna a fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato con tutte le indicazioni di cui sopra.

Gli addetti dovranno trovarsi in regolare rapporto di lavoro con la ditta appaltatrice che si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e la zona in cui si svolge il servizio, nonché ad applicare nei confronti degli stessi tutte le norme vigenti in materia assicurativa, assistenziale e previdenziale.

L'Amministrazione comunale è esplicitamente sollevata da ogni obbligo e/o responsabilità verso gli stessi per quanto attiene a:

- retribuzioni
- contributi previdenziali ed assistenziali
- assicurazioni infortuni
- ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti il rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

A richiesta dell'Ente la ditta dovrà fornire le prove di aver regolarmente soddisfatto gli obblighi spettantigli.

ART. 5

RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei. Parimenti la ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto a fatti o comportamenti posti in essere dai titolari o legali rappresentanti, dai propri dipendenti, collaboratori o incaricati, in dipendenza o connessione con l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato. A tal fine, prima dell'inizio del servizio, la ditta dovrà contrarre idonea polizza assicurativa con Compagnia di primaria importanza per la responsabilità civile verso l'Ente, verso gli utenti e verso i terzi per ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato con un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro.

ART. 6

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali – esistenti in materia della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta Appaltatrice dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Mormanno, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato d'appalto, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo, i rischi di interferenze.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta la Ditta Appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale. Resta inoltre a carico della Ditta Appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio compreso quello messo a disposizione dalla Stazione appaltante, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso collettivo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

La Ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti

La Ditta che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine la Ditta Appaltatrice dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.

Ogni dipendente della Ditta Appaltatrice dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale di cucina, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dalla Ditta Appaltatrice dovrà obbligatoriamente rapportarsi con piano di evacuazione del plesso scolastico. E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione effettuate nei plessi scolastici.

ART. 7

CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare o di far effettuare, anche, tra gli altri, a mezzo della istituita Commissione Mensa, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente Capitolato.

In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate, sulla qualità e sulla quantità, anche mediante prelevamenti ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

Ove dai controlli e/o analisi eseguite emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.

Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'Amministrazione e da un responsabile della ditta, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione del verbale.

Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati alla ditta appaltatrice, con invito a presentare entro 10 giorni le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente Capitolato.

ART. 8

GARANZIE E TUTELA DELL'UTENZA

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, l'Amministrazione comunale ha istituito una "commissione mensa" con compiti consultivi e di

controllo appositamente regolamentati, volti a favorire il coordinamento tra appaltatore, amministrazione appaltante e scuola, per il buon andamento del servizio. I componenti della commissione mensa avranno libero accesso ai locali adibiti a cucina, refettorio e dispensa, nel rispetto dei vincoli previsti dalle normative vigenti in materia e secondo le modalità indicate nel regolamento.

Nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, si fa obbligo all'appaltatore:

- di individuare all'interno della propria organizzazione un referente con il preciso compito di verificare costantemente presso i centri di cottura e punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione Comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza;
- di esporre all'ingresso di ciascuna mensa e refettorio il menù distribuito;
- di partecipare con un proprio rappresentante, su richiesta dell'Amministrazione Comunale o delle autorità scolastiche agli incontri di presentazione del servizio all'utenza e ad altri incontri, che si dovessero reputare necessari, tra cui le riunioni della Commissione Mensa.
- Fornire dispositivi di protezione individuale ai componenti della commissione mensa

ART. 9

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Per ogni pasto regolarmente fornito, l'Amministrazione Comunale corrisponderà, alla ditta il corrispettivo risultante dall'aggiudicazione a seguito dell'espletamento delle procedure di gara, ricomprensivo e remunerativo di ogni onere per preparazione, cottura, trasporto, consegna ed ogni altro obbligo previsto dal presente Capitolato. Con il pagamento di tale corrispettivo le ditte saranno soddisfatte in ogni loro ragione e non avranno nulla da pretendere a qualsiasi titolo.

Il numero dei pasti giornalmente dovrà corrispondere a quelli ordinati dal personale di servizio presso le scuole entro le ore 10,00 di ogni giorno. Al momento della consegna dei pasti si farà constare, mediante apposito verbale sottoscritto dalla ditta e dal personale scolastico presente, il numero di pasti effettivamente fornito.

Il corrispettivo di cui sopra sarà liquidato con cadenza mensile entro 30 giorni dalla ricezione di regolare fattura, corredata dai verbali giustificativi delle somme reclamate, oltre che dei buoni pasto. Nella fattura dovrà essere specificato e portato in detrazione l'importo relativo ai ticket riscossi dalla ditta appaltatrice.

ART. 10

CAUZIONE

A garanzia della puntuale osservanza degli obblighi assunti con il presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà prestare cauzione in misura pari al 10% del valore del contratto, determinato sulla base del numero presumibile di pasti da fornire quale indicato all'art. 2, mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria per come indicato all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

Nel caso di inadempienze, l'Amministrazione potrà rivalersi delle proprie ragioni utilizzando la predetta cauzione, senza alcuna formalità tranne la contestazione dell'inadempienza nelle forme di cui al precedente art. 7. In tali ipotesi la ditta appaltatrice sarà tenuta a reintegrare l'originario importo della cauzione.

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

ART. 11

DIVIETI GENERALI

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte ed in qualsiasi forma il servizio in oggetto del presente Capitolato, sotto comminatoria dell'immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di interrompere o sospendere, per qualsiasi ragione, il servizio, salvi i casi di forza maggiore debitamente documentati e tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale ed alle Autorità scolastiche. E' vietata ogni forma di riciclo.

ART. 12

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo di pasto completo al giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo a 4° C, per quarantotto ore.

ART. 13

PENALITA'

Il servizio dovrà essere espletato attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del Capitolato e del contratto. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva il diritto di provvedere d'ufficio, addebitandone ogni onere all'appaltatore, e in quel modo e con quelle discipline che saranno ritenute più spedite ed opportune.

A tal fine gli oneri sostenuti potranno essere recuperati mediante compensazione con le somme dovute all'appaltatore.

La violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, ivi compresa la non rispondenza dei cibi alla qualità, alla marca, al tipo, alla grammatura prescritta dalle tabelle dietetiche o previsti dall'offerta formulata in sede di gara, ovvero il trasporto degli stessi in contenitori non idonei o con automezzo non in regola con le prescrizioni igienico sanitarie, comporterà l'applicazione di penalità da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.500,00, secondo la gravità della violazione. Nel caso in cui dette violazioni si ripetano per più di 3 volte, l'Amministrazione sarà in diritto di rescindere il contratto con un preavviso di soli 10 giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto.

Le norme di cui al comma precedente troveranno applicazione anche per le altre infrazioni rilevate durante i controlli di cui all'art. 6 del presente Capitolato.

Comporterà l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia della Amministrazione, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A., ovvero della autorizzazione sanitaria inerente il laboratorio di preparazione dei pasti;
- fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare;
- applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica amministrazione;

- impiego di personale in numero insufficiente alla regolare esecuzione del servizio ed in ogni caso in numero diverso da quello indicato nell'offerta presentata in sede di gara, salvo che consistenti diminuzioni del numero degli utenti giustifichino la riduzione di personale;
- utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero non in possesso di libretto igienico-sanitario o comunque in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;
- utilizzo di derrate scadute, avariate o comunque contaminate

ART. 14

CONTROVERSIE

Eventuali controversie relative alla applicazione del presente capitolato, o comunque attinenti alla gestione del servizio saranno demandate ad un collegio arbitrale composto da tre membri di cui uno nominato dalla ditta, uno dal Comune ed un terzo dall'A.S.P. competente per territorio.

L'appaltatore riconosce per ogni controversia la competenza del Foro di Castrovillari.

ART. 15

NORME FINALI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle norme di legge vigenti in materia.

Ogni onere per la sottoscrizione del presente capitolato e del relativo contratto, compresi diritti di rogito, bolli e tassa registrazione saranno a carico della ditta appaltatrice.

.....*****.....