

COMUNE DI CORLETO PERTICARA
Provincia di Potenza



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Appalto per la fornitura e somministrazione di pasti agli alunni delle scuole dell'Infanzia e della eventuale sezione "Primavera", Primaria e secondaria di 1° grado del comune di Corleto Perticara – AA.SS. 2015-2016 e 2016-2017

Procedura aperta ex D.Lgs. 163/2006

Art. 1 - Oggetto e durata dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti per **due anni scolastici**, con decorrenza (ottobre 2015 - maggio 2016) e (ottobre 2016 - maggio 2017), agli alunni ed al personale docente della scuola materna, della sezione primavera, primaria e secondaria di 1° grado con sede in Corleto Perticara, nonché la pulizia dei locali cucina e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

Il pasto è composto da primo, secondo, contorno frutta, pane e acqua potabile.

In particolare il servizio di refezione richiede:

- La preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti presso la cucina della Scuola Elementare S. Giovanni Bosco di Corleto Perticara ed il trasporto e distribuzione degli stessi mediante porzionamento presso il refettorio della scuola Elementare Pietro Lacava, il refettorio della scuola materna e presso la scuola media;
- Allestimento e disbrigo del refettorio e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa;
- Lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione giornaliera dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto e delle attrezzature in esso presenti, nonché il ritiro e il lavaggio dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

La durata del contratto è fissata per il periodo: ottobre 2015 - maggio 2016 e ottobre 2016-maggio 2017 salvo proroga a facoltà dell'amministrazione fino a 5 anni complessivi (art. 57 c. 5 lett. b del d.lgs n. 163/2006) o nelle more di espletamento di una nuova gara alle medesime condizioni economiche offerte in sede di gara.

Art.2-Canone appalto

Per ogni pasto fornito alla ditta appaltatrice sarà corrisposto il prezzo derivante dall'appalto in sede di gara oltre IVA se e come dovuta per legge, per l'intera durata del contratto.

Con tale corrispettivo l'impresa appaltatrice si intende compensata di ogni e qualsiasi suo avere a pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate posticipate mensili, previa presentazione di regolare fattura da parte della ditta aggiudicataria, accompagnata dai buoni mensa utilizzati degli alunni e dai docenti fruitori del servizio.

E' esclusa ogni revisione del prezzo contrattuale determinato in sede di gara.

Art. 3 - Cauzione definitiva

L'appaltatore è tenuto a fornire, nelle forme di legge, una cauzione definitiva, pari al 10% del valore annuo del contratto.

Art. 4 - Disciplina del servizio

Il servizio dovrà essere gestito mediante l'organizzazione dei mezzi dell'impresa appaltatrice con proprio personale, attrezzi e macchine, salvo quanto stabilito dal successivo art. 5, E' esclusa qualsiasi forma di sub appalto.

Art. 5 - Compiti dell'impresa appaltatrice

L'impresa appaltatrice è tenuta:

1. a preparare tutti i pasti presso gli appositi locali cucina della scuola elementare " S. Giovanni Bosco". Da questa sede deve poi curare il trasporto dei pasti, in appositi contenitori termici a norma (come disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26.3.1980 n.327), ai locali della refezione scolastica del plesso della Scuola Elementare "P. Lacava", ai locali del plesso della scuola dell'infanzia, della sezione Primavera ed ai locali della scuola media , per gli alunni della stessa.
2. ad applicare la sequenza dei menu, tenendo conto della tabella dietetica (**allegato 2**) predisposta e sottoscritta dall'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Potenza - Dipartimento di Prevenzione - **U.O.** Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Nucleo Operativo Distretto di Villa d'Agri;

3. La merce che esso stesso, a sua cura e spesa, acquisterà, dovrà essere di qualità (delle migliori qualità presenti sul mercato) come specificato **nell'allegato 3**, che è parte integrante del presente capitolato. E' esclusa e vietata la somministrazione di cibi precotti. A garantire per il servizio di cucina, un numero adeguato e sufficiente di cuochi, oltre che la presenza costante degli inservienti necessari per una efficiente e corretta gestione del servizio, presso le singole refezioni.
4. potrà utilizzare le attrezzature esistenti presso i locali cucina (ex. Scuola S. Giovanni Bosco) e mense presso i plessi scolastici di proprietà del Comune. Qualora le medesime attrezzature non fossero di gradimento della ditta appaltatrice, la stessa potrà acquistare a propria cura e spesa tutto quanto riterrà necessario che comunque resteranno di sua proprietà. Si precisa che tutta l'attrezzatura di proprietà del Comune, se usata, eventuali manutenzioni saranno a carico della ditta appaltatrice. Restano a carico dell'Amministrazione Comunale le spese per fornitura di acqua, energia elettrica, e gas metano.
5. a provvedere quotidianamente alla pulizia dei locali scolastici e delle attrezzature utilizzate per il servizio di refezione;
6. a fornire, a suo carico, il materiale monouso necessario per la somministrazione dei pasti (piatto fondo, piatto piano, bicchiere, posate, tovaglietta e tovagliolo).
7. ad assicurare la preparazione di pasti per utenti affetti da particolari intolleranze o allergie certificate (per es. intolleranza al glutine), nonché per utenti soggetti a diete particolari, legate anche a motivi religiosi, su richiesta delle famiglie che forniranno i prodotti base per la preparazione del pasto.
8. ad utilizzare, su richiesta, l'uso di sale iodato nel rispetto di quanto previsto dalla legge n. 55 del 21 marzo 2005, art. 3, comma, 2.
9. all'approvvigionamento giornaliero per i prodotti ortofrutticoli con divieto di conservazione dei residui del giorno.

Art. 6 - Inventario

Il Responsabile del Settore AA.GG. o un suo delegato, in presenza della ditta appaltatrice, al momento della consegna, effettuerà l'inventario delle attrezzature fornite dall'amministrazione Comunale per il funzionamento della mensa.

La ditta appaltatrice è tenuta a restituire, al termine del servizio, l'attrezzatura consegnatagli nella misura e nelle condizioni in cui l'ha ricevuta, salvo il deterioramento per solo effetto dell'uso.

Art. 7 - Prescrizioni particolari

Il servizio dovrà essere svolto con l'impiego delle più perfette e moderne tecniche esistenti nel settore delle mense collettive. La trascuratezza e qualunque segno di abbandono o cattiva manutenzione o scarsa cura dei locali e delle attrezzature impiegate, comporteranno la risoluzione del contratto senza pregiudizio dei provvedimenti sulla cauzione.

Al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro e di quelle previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, in attuazione delle direttive 93/431CÉE e 96/3/CE, e successive modifiche ed integrazioni, concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Messa a parte di un pasto sussidiario da tenere per 48 ore (pasto test)

Osservanza delle disposizioni prescritte dal D.L. 155/97 (HACCP) per quanto attiene alla preparazione, confezionamento di prodotti alimentari, trasporto, pulizia e sanificazione degli ambienti interessati e delle attrezzature.

Art. 8 - Controlli e autorizzazioni

L'Amministrazione Comunale, al fine di verificare la corretta esecuzione del servizio e del rispetto scrupoloso di tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale, ha facoltà di controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni l'idoneità degli alimenti, sia a riguardo della quantità della qualità della confezione e delle modalità di cottura, sia a riguardo del rispetto delle cautele igienico - sanitarie generali, specifiche e del personale.

Per procedere alla verifica del servizio, l'accesso alle sale mensa scolastiche, ai locali cucine e ai depositi, è permesso ai funzionari degli organi di controllo cui è demandata la vigilanza in campo igienico - sanitario sulle mense e ai funzionari dell'Amministrazione Comunale, ai rappresentanti e ai genitori del comitato mensa, con veto di manipolazione dei cibi.

Verranno abitualmente operati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale in particolar modo relativamente a:

- grammatura dei prodotti edibili, rispetto alle caratteristiche merceologiche richieste nel capitolato, rispetto delle norme igieniche sanitarie in ogni fase e processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione, controllo sul personale addetto al porzionamento - distribuzione dei pasti e alla pulizia - rassettatura delle mense affinché tenga nei confronti dell'utenza un comportamento civile e collaborativo.

Art. 9 -Penalità

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal Capitolato Speciale, l'Amministrazione applicherà all'impresa una penale pari a Euro 500,00;

- Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto si procederà all'applicazione di una penale di Euro 500,00 alla 1^a infrazione, poi con progressione aritmetica.
- Se il peso valutato su una media di tre porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di Euro 400,00 per la prima infrazione e successivamente con progressione aritmetica.
- Il mancato rispetto del menù comporta una penale di Euro 450,00 non progressiva. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno rispetto alla quantità prenotata.
- La ditta può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito ad una mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate, la variazione dovrà essere sottoposta all'Amministrazione comunale per l'approvazione.
- La mancata osservanza delle condizioni igieniche sanitarie dei locali e delle attrezzature del centro cottura comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle leggi che disciplinano la specifica materia;
- Le penalità a carico dell'impresa, dopo le opportune contestazioni, saranno prelevate dalle competenze ad essa dovute operando le detrazioni sulle fatture mensili emesse dall'impresa.

Art. 10 - Obblighi dell'impresa nei confronti del personale addetto al servizio

Il personale che verrà messo a disposizione dall'impresa per l'espletamento del servizio in oggetto compreso i soci delle cooperative dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità previsti per legge.

Il personale che verrà messo a disposizione dalla società per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa (camice e cappellino).

L'impresa aggiudicataria ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'impresa deve certificare a richiesta dell'Amministrazione, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese delle mense scolastiche ed aziendali e dagli accordi integrativi territoriali, lavoratori compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa 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 società non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

Art. 11 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido col Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Art. 12 - Autorizzazione ispettorato del lavoro

L'Impresa aggiudicataria si impegna entro il termine perentorio di venti giorni dalla data di stipula del presente atto a depositare presso l'Amministrazione, l'autorizzazione prevista dall'art. 5 della L. n. 1369/1960 e s.m. e i., rilasciata dall'Ispettorato del Lavoro ove ha sede la Società. La società si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione se la suddetta autorizzazione sia revocata per qualsiasi motivo nel periodo di durata dell'appalto.

L'Amministrazione per quanto di sua competenza, applicherà quanto disposto dalla circolare del Ministero del lavoro N. 25620/70 del 1997, con particolare riferimento al punto 8 " oneri committente".

Art. 13 - Obblighi del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza, garantendo il rispetto della riservatezza delle persone.

La ditta appaltatrice s'impegna a sostituire i dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

La ditta appaltatrice s'impegna altresì, a multare il personale che commetta scorrettezze, su segnalazione del Comune. Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore è quello stabilito per il personale dipendente del Comune e indicato nel regolamento organico vigente.

L'impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio.

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce di orario stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento straordinario.

Art. 14 - Responsabilità della ditta appaltatrice.

L'Appaltatore è responsabile verso il Comune del servizio che viene svolto con l'impiego dei capitali e dei mezzi e a completo rischio dell'impresa.

Art. 15 - Danni a persone o cose

L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione.

L'impresa è direttamente responsabile dei danni derivati da cause a lei imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi in dipendenza o negligenza nell'esecuzione della prestazione.

A tal fine l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di:

- polizza assicurativa per la durata del servizio non inferiore ad €. 500.000,00 per danni comunque derivanti all'amministrazione dal proprio personale, con massimali adeguati al valore dei beni mobili e immobili;
- polizza assicurativa con massimale minimo di € 500000,00 (cinquecentomila) per sinistro e per persona, per responsabilità civile verso terzi per danni ad essi involontariamente provocati dalla Ditta o dai suoi dipendenti che ne siano responsabili. In particolare la garanzia dovrà prevedere l'estensione dal rischio dello smercio, derivante da generi alimentari somministrati (avvelenamento-intossicazione).

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Art. 16 - Accertamento danni

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal responsabile del contratto alla presenza del rappresentante della ditta appaltatrice.

A tale scopo il dirigente responsabile del contratto comunicherà con sufficiente anticipo all'impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all'impresa di intervenire.

Qualora l'impresa non manifesti volontà di partecipare all'accertamento in oggetto il dirigente responsabile del contratto procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.

Art. 17 - Infortuni e danni

L'impresa risponderà 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.

Art. 18 - Rispetto D.Lgs. 81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti ed appositi mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

Art. 19 - Periodi di prova

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, l'Amministrazione ha facoltà a suo insindacabile giudizio di risolvere unilateralmente e senza alcuna pretesa, il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria sempre che l'offerta sia rispondente all'esigenza dell'Amministrazione.

Art. 20 - Controversie

La Ditta Appaltatrice per qualsiasi questione inerente il servizio prestato intratterrà rapporti unicamente con l'Amministrazione Comunale la quale assume l'impegno di vagliare ogni e qualsivoglia richiesta provenga dagli utenti, dai genitori e dagli istituti scolastici e di rappresentarla alla Ditta Appaltatrice, In caso di mancato accordo inerente l'applicazione o l'interpretazione delle norme contenute nel presente capitolato speciale le controversie sono devolute al giudice competente essendo escluso l'arbitrato.

Art. 21- Verifica e controlli in corso di esecuzione

Nel corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, tramite soggetti incaricati, si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'Impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto.

Art.22 - Inadempimento e risoluzione del contratto I

Nel caso di mancato o non conforme adempimento del servizio l'Amministrazione intimerà per iscritto all'impresa di adempiere entro un congruo termine. Qualora l'impresa non adempia nel termine indicato l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Art. 23 - Recesso

Il dirigente responsabile del contratto si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese.

Art. 24 - Decadenza e revoca dell'appalto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

1. abbandono dell'appalto, salvo i casi di forza maggiore;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
3. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta appaltatrice;
4. inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
5. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
6. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

La Ditta appaltatrice ha tuttavia l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 90 giorni successivi alla data di comunicazione della revoca.

Art. 25 - Scioperi

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscono l'espletamento del servizio, l'Amministrazione provvederà al computo delle somme corrispondenti al servizio non svolto da detrarre dalle relative fatture.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione, nonché a garantire un servizio di emergenza.

Art. 26 - Spese a carico della ditta appaltatrice

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa. L'appaltatore assume a suo completo carico tutte le imposte relative al servizio, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune.

Art. 27 - Costituzione di mora

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano in pieno diritto senza obbligo per l'Amministrazione Comunale della costituzione in mora dell'appaltatore.

Per accettazione

La ditta appaltatrice
