

COMUNE DI ASSORO
Provincia Regionale di Enna



Settore IV° Attività Produttive, Servizi Sociali e Culturali

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE DI ASSORO E FRAZIONE S. GIORGIO PERIODO 25 GENNAIO – 20 MARZO 2018 -
COD. CIG : Z67218262B**

ART. 1

Oggetto:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura, veicolazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni delle scuole materne di Assoro e della Frazione S. Giorgio inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, lo smaltimento dei rifiuti con personale della Ditta.

Il servizio avrà la durata **per il periodo dal 25 gennaio al 20 marzo 2018.**

La forma dell'appalto è quella della procedura di affidamento ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.a) del D.Lgs. 50/2016). Verranno invitate le ditte individuate sulla base dell'Avviso pubblico di manifestazione di interesse approvato con Determina Dirigenziale n. 859 del 05/12/2017.

Importo:

Importo complessivo previsto: €. 10.278,60 inclusiva di IVA e oneri per la sicurezza;

Pasti presunti: 2.220

Prezzo unitario singolo pasto soggetto a ribasso: €.4,60 IVA inclusa x 2.220 pasti presunti = € 10.212,00

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: € 0,03 x ciascun pasto X 2.220 PASTI = 66,60

Inizio del servizio:

L'effettivo inizio del servizio in oggetto avverrà subordinatamente alla presentazione da parte della ditta aggiudicataria della documentazione richiesta da questo Ente e di quella prevista dalla vigente normativa in materia, nonché subordinatamente alla stipula del contratto con la Ditta medesima.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il presente servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa affidataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio reso.

Art. 2

Descrizione del servizio:

La Ditta assuntrice del servizio preparerà e confezionerà pasti caldi nei locali, appositamente allestiti dal Comune di Assoro, della Scuola Media "E. Pantano" di Assoro per gli alunni della scuola materna di Via Borgo e di Via Porticella e nei locali della cucina della Scuola Materna di S. Giorgio per gli alunni della scuola materna ed elementare di S. Giorgio.

Il Comune appronterà e metterà a disposizione della Ditta assuntrice del servizio idonei locali di cucina, muniti di regolare certificato di agibilità rilasciato dall'Ufficio tecnico del Comune.

Il Comune di Assoro metterà, altresì, a disposizione della Ditta tutte le suppellettili necessarie all'espletamento del servizio, gli arredi e gli elettrodomestici occorrenti. Di tutto il materiale,

consegnato alla Ditta assuntrice prima dell'inizio del servizio, sarà redatto apposito verbale con il quale la medesima ditta verrà dichiarata depositaria e custode del materiale suddetto, rispondendone secondo le responsabilità previste dal codice civile.

La Ditta assuntrice, al termine del servizio, dovrà riconsegnare al Comune il materiale utilizzato nella quantità e condizioni al momento della consegna.

La distribuzione dei pasti avverrà a cura della Ditta assuntrice del servizio nei locali delle Scuole Materne di via Porticella, di via Borgo e della Frazione di S.Giorgio.

Per tale distribuzione la Ditta assuntrice dovrà essere in possesso di idoneo mezzo per il trasporto di contenitori dei pasti caldi preparati nella cucina dei locali della Scuola Media di Assoro e della Scuola Materna di S.Giorgio, da documentare con le relative autorizzazioni rilasciate dagli organi competenti.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i plessi scolastici della medesima scuola di cui al successivo schema che individua, i giorni di erogazione del servizio, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2017/2018, degli insegnanti e del personale ATA:

SCUOLA MATERNA VIA BORGO: n. 30 alunni
SCUOLA MATERNA VIA PORTICELLA: n. 8 alunni
SCUOLA MATERNA SAN GIORGIO: n. 12 alunni
N. 7 insegnanti e N. 3 personale ATA
L'erogazione dei pasti avviene per cinque giorni settimanali.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalla direzione didattica della Scuola materna, all'impresa aggiudicataria, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

ART. 3

Condizioni.

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù proposto dall'Ente, secondo le indicazioni della dieta prevista dall'ASP di Enna. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dalla ditta aggiudicataria.

Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche allegate. I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati dalle tabelle medesime.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta affidataria del servizio di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità degli stessi.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere contenuta in una vaschetta mono-razione termosigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente, quindi, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato al Comune per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

Art. 4

Trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43. Devono essere muniti delle prescritte specifiche autorizzazioni sanitarie in cui viene indicata la targa del mezzo autorizzato.

I suddetti mezzi devono essere rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.45.

Art. 5

Obblighi dell'impresa affidataria. Penalità.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nella preparazione e distribuzione dei pasti, nell'uso dei locali, nella manutenzione delle attrezzature e di quanto altro consegnatole, la diligenza prevista dalla vigente normativa in tema di ristorazione collettiva; saranno a suo carico tutte le responsabilità civili e penali derivanti dalla fornitura dei pasti agli alunni utenti.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche sia in relazione alla qualità, alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

L'impresa affidataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario il personale addetto alla preparazione e manipolazione di sostanze alimentari.

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo la Ditta assuntrice non dovesse espletare regolarmente il servizio di che trattasi, o nel caso di inadempienze documentate in relazione alla direttive impartite dall'Ufficio di Igiene Pubblica o dal Dirigente Scolastico, il Comune di Assoro potrà applicare alla stessa una penale pari all'importo del fatturato giornaliero. Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Qualora l'infrazione di cui al comma precedente si dovesse reiterare per tre volte consecutive, l'Ente ha facoltà di recedere immediatamente dal contratto senza nulla corrispondere alla Ditta e addebitando alla stessa gli eventuali danni causati.

Il servizio di che trattasi verrà sospeso nei casi di forza maggiore, quali scioperi, vacanze non programmate, gite, disinfestazione dei locali scolastici. In tali casi l'Ente non dovrà corrispondere alcun corrispettivo o indennità di qualsiasi natura alla Ditta assuntrice.

Art. 6

Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a. gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c. subappalto della fornitura;
- d. la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e. fallimento dell'impresa aggiudicataria;
- f. L'appalto è revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Enna o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze;
- g. la ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010.

Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, esegua i pagamenti senza avvalersi del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e si procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura- Ufficio territoriale del Governo.

Art. 7

Responsabilità dell'impresa affidataria

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Art. 8

Piano per la sicurezza.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni.

Art. 9

Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero dall'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura.

Art. 10

Cauzione.

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà costituire una **garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale**, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importo.

Art. 11

Utenze

Restano a carico del Comune di Assoro la fornitura del Gas Metano, dell'Energia Elettrica, dell'acqua potabile, per il corretto espletamento del servizio di cui sopra.

Art. 12

Liquidazione fatture.

La liquidazione del corrispettivo, pari ai pasti effettivamente forniti, avverrà nel rispetto delle norme che stabiliscono il rispetto del Patto di Stabilità sulla scorta di certificazione rilasciata dal Dirigente Scolastico responsabile del plesso, attestante la qualità del servizio reso, il numero degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA che hanno usufruito della mensa, con contestuale presentazione di regolare fattura corredata dai buoni pasti consegnati dagli alunni.

La Ditta assuntrice avrà l'obbligo di erogare il pasto solo a presentazione del buono.

Eventuali erogazioni senza la consegna del buono sono a totale carico della Ditta che se ne assume la responsabilità e non avrà titolo a chiedere alcun rimborso.

Art. 13

L'Amministrazione ha diritto di recedere dal contratto per esigenze inerenti al servizio, dandone comunicazione scritta con raccomandata A.R. almeno 10 giorni prima della risoluzione.

In tale caso, al titolare del servizio sarà corrisposto il compenso relativo al periodo di prestazione effettivamente reso.

Art. 14

La Ditta assuntrice, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, dovrà presentare al Comune il manuale H.A.C.C.P. e munirsi della prescritta autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente, oltre alla certificazione per il mezzo di trasporto e alla cauzione.

Il rilascio di tale autorizzazione costituisce condizione necessaria per il perfezionamento dell'affidamento del servizio di che trattasi e per l'inizio del servizio medesimo.

Art.15

Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 22 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;

- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell' Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 21-

Rinvio a disposizione di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 16

Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.

Art.17

Per tutti gli effetti del contratto, giudiziali ed extragiudiziali, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio in Assoro c/o il Comune.

**Il Responsabile del Settore
(Dott.ssa Lucia Bannò)**