

COMUNE DI LEONFORTE

(PROV. DI ENNA)

Allegato "B" alla determinazione n. 707 del 05/11/2013

CAPITOLATO SPECIALE E DUVRI AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
ALUNNI SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI (NOVEMBRE 2013 – MAGGIO 2014)

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma dell'appalto.

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, compresa la riscossione della quota di costo a carico degli utenti e lo smaltimento dei rifiuti.

L'appalto decorrerà presumibilmente dal mese di novembre 2013 e terminerà il 31 maggio 2014. L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati agli alunni delle scuole materne ed elementari, che insistono sul territorio del Comune di Leonforte. Esso comprende la distribuzione dei pasti presso i plessi delle scuole materne ed elementari, oltre le attività in ordine alla veicolazione e consegna e lo smaltimento dei rifiuti. L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i plessi scolastici delle medesime scuole di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2013/2014:

1° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE MATERNE (zona Torretta, via Lombardia): N. alunni 194.

2° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE MATERNE (P.zza Parano, via Collegio, via della Resistenza): N. alunni 217.

2° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE ELEMENTARI (P.zza Parano, Via Santangelo): N. alunni 40.

Il numero dei pasti oggetto della fornitura sarà determinato in base al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio e da altre cause circostanti.

Le quantità giornaliere dei pasti saranno stabilite sulla base delle presenze effettive che saranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalle direzioni didattiche delle scuole, al concessionario, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo.

Nella preparazione dei pasti il concessionario 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.

Inoltre, le imprese che parteciperanno alla gara con sede operativa fuori Leonforte, al fine di garantire e conservare la qualità di pasti caldi dovranno impegnarsi a utilizzare il centro pasto sito in Leonforte, Plesso Liardo di Piazza Parano, dotato di cucine ed attrezzature fisse idoneo all'uso in quanto già utilizzato per la refezione dell'anno precedente. Le imprese partecipanti con sede operativa a Leonforte potranno utilizzare il proprio centro pasto purché in regola con le norme igienico-sanitarie

Art. 3 - Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a predisporre tabelle dietetiche a cura di un pediatra regolarmente vistate 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 dal concessionario. Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche che saranno viste e approvate dall'ASP competente per territorio. I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicati dalle tabelle medesime.

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

I pranzi somministrati dovranno essere prodotti secondo il sistema delle mono -razioni.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere contenuta in una vaschetta mono -razione termo sigillata, 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 per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienica sanitaria, in vaschette mono - razioni di alluminio mono-uso sigillate mediante termosaldatura, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo devono essere apposte, in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni: Nominativo della ditta- Ingredienti- Scadenza.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo ed apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente: Una vaschetta per il primo; una per il secondo una per il contorno; un panino confezionato in busta; frutta; una tovaglietta in carta monouso; kit monouso con posate, tovagliolo e bicchiere

La ditta dovrà provvedere altresì alla fornitura dell'acqua potabile in occasione del consumo dei pasti mediante appositi contenitori da collocare nei rispettivi plessi.

Alle scuole dovranno pure essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino). La ditta, inoltre, deve fornire materiale a perdere, quali tovaglette, bicchieri, posate.

Al fine di evitare dispersioni di temperatura le vaschette dovranno essere riposte e pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Art. 4 - Trasporto.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari». I veicoli per il trasporto devono essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie

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

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 5 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la **fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici)**

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Gli ortaggi e la frutta di stagione e di prima qualità,
 - b) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
 - c) Formaggi da condimento e da pasto deve essere di prima scelta e marchiato, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze:
- e) Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

- f) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- g) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme l'olio di condimento, deve essere di tipo extravergine di oliva..
- h) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- i) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro..
- l) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.
- m) Le carni suine, bovine ed avicunicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione-
- n) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n. 283.

Art. 6 – Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario 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 concessionario di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti d'idoneità sanitaria del personale devono 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.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti, e idonei copricapo che contengano la capigliatura, incondizione di pulizia.

Art. 7 - Comodato d'uso Cucine Comunali

Il Comune di Leonforte, concede, per le finalità di cui al presente capitolato, il comodato d'uso del centro di cottura sito presso il Plesso Liardo nei locali annessi alla medesima scuola comunale, completo e funzionante per la preparazione dei pasti.

Il Comune si impegna a pagare tutte le utenze relative al centro di cottura di cui è proprietario.

Il responsabile dell'impresa dovrà sottoscrivere apposito verbale di consegna del centro di cottura, impegnandosi ad effettuare tutta la manutenzione ordinaria e le pulizie dei locali e la pulizie finali, mentre eventuali manutenzioni straordinarie saranno a carico del comune.

Art. 8 - Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Enna, **un nucleo di controllo interno** di cui fanno parte il Il Capo Settore Cultura , il Funzionario Responsabile addetto al servizio o altro dipendente individuato dal Capo Settore, due rappresentanti dei genitori per ogni circolo didattico, un rappresentante dell'amministrazione.

I controlli saranno a vista ed effettuati in qualsiasi momento del servizio sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici, fermo restando che l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli nelle varie fasi del servizio.

Art. 9 - Modalità luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti. La consegna dei pasti caldi dovrà essere effettuata entro le ore 12.30. Tale orario deve essere osservato in modo tassativo e può essere modificato solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale. Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60°C per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La quantità dei pasti forniti a ogni singola scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicata anche la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 10 - Prezzo del pasto

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 11 - Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi.

Art. 12 - Pagamenti.

Il pagamento del ticket dovuto al concessionario per la fornitura dei pasti avverrà direttamente dai genitori degli alunni e dal Comune per gli insegnanti e per il personale ATA a seguito presentazione di fattura mensile, previa verifica periodica del numero dei pasti consumati; secondo modalità e scadenze convenute con il concessionario, da confluire su un conto corrente dedicato che verrà comunicato al Comune. Per il pagamento di eventuale contribuzione al costo dei pasti giornalieri da parte del Comune nei confronti delle fasce più deboli da individuare con appositi atti si provvederà a cura del Comune previa individuazione dei soggetti da parte dell'Ufficio e comunicazione alla ditta aggiudicataria. In tali casi la ditta aggiudicataria riscuoterà la parte spettante all'utente direttamente dai genitori mentre la differenza sarà versata dal Comune di Leonforte, dietro presentazione di fattura mensile accompagnata dall'attestazione dell'Ufficio sulla rispondenza del numero dei pasti consumati da tale fascia.

Art. 13 - Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e 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.

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 sommi.

Art. 14 - Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in

oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale è reperibile. Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia. L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti d'imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la fornitura dei pasti presso tutte le scuole servite e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, fatte salve le prescrizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n° 22 e al decreto legislativo 8 novembre 1997, n° 389.

Art. 15 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria 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.

Art. 16- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) s'intenderà senza riserve o 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 alla gestione della fornitura.

Art. 17 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolano un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;
- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.

1. In caso di recidività di cui ai precedenti punti. le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del

mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 18 - 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, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.
- f) L'appalto viene 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. 19 - Cauzione definitiva.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto dovrà versare, entro 15 giorni dalla aggiudicazione, presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 5% dell'aggiudicazione. Il deposito resterà vincolato, per tutta la durata della concessione, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni previsti dal presente capitolato e potrà essere utilizzato in caso di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta con l'obbligo per quest'ultima di provvedere all'integrazione della spesa. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importi.

Art. 20 - 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. 21 - Spese contrattuali

Tutte le spese riguardanti i 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.

IL CAPO SETTORE
F.to (Dott. Paolo Dottore)