

**COMUNE DI GARBAGNA NOVARESE
PROVINCIA DI NOVARA**

CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI MENSA DEL PLESSO SCOLASTICO CONVENZIONATO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa nella scuola primaria con sede a Garbagna Novarese e nella scuola dell'infanzia con sede a Nibbiola.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel centro di cottura del Comune di Nibbiola annesso alla Scuola dell' Infanzia, che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto è fissata in mesi 24 (ventiquattro) a decorrere dal 01/01/2017 fino al 31/12/2018.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta di quest'ultima sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni.

Qualora la stazione appaltante nel periodo considerato dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio o ravvedesse l'opportunità della soppressione del medesimo o ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'affidamento del servizio potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 30 gg. di anticipo ed il contratto potrà essere di conseguenza risolto nei suddetti termini senza alcun indennizzo al prestatore dei servizi.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'inizio del servizio subito dopo la formale aggiudicazione e prima della stipula del contratto.

ART. 3 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà provvedere all'esecuzione del servizio di cui all'art. 1 secondo le seguenti modalità:

la Ditta deve provvedere con proprio personale in loco:

- a) alla fornitura dei generi alimentari e alla preparazione dei pasti per gli alunni della scuola primaria e dell'infanzia presso la mensa della scuola di Nibbiola;
- b) alla distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- c) al trasporto e distribuzione dei pasti presso la scuola primaria di Garbagna Novarese con idoneo automezzo;
- d) servizio comprensivo di: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno frutta o gelato o dessert, un panino, acqua minerale naturale; i pasti dovranno essere prodotti in base alla tabella dietetica e alle caratteristiche merceologiche predisposta dall'Autorità competente (A.S.L. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione S.I.A.N);

- e) la ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:
 - diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari), previa richiesta scritta all'Autorità competente e controfirmata da un sanitario competente corredata da certificato medico o da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
 - diete speciali per esigenze religiose previa richiesta scritta all'Autorità competente corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza;
- f) fornitura di stoviglie e tovaglie a perdere conformi a quanto descritto nell'art.6;
- g) servizio di gestione totale della cucina con presenza in loco della cuoca alle dipendenze dirette della ditta presso la scuola dell'infanzia di Nibbiola;
- h) pulizia e riassetto del refettorio della scuola primaria.

ART.4 – PREPARAZIONE PASTI

Tutti gli alimenti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione tranne per gli alimenti indicati di seguito.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D. Lgs. n.110/1992 Reg. CEE 178/2002 e D.Lgs.114/06). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di altri prodotti biologici certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione.

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati.

ART.5 – QUALITA' DEL PASTO

La ditta libera la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D. Lgs. 155/1997 e relativi allegati.

Il Centro di produzione pasti dovrà essere dotato, ad opera della ditta appaltatrice, di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D. Lgs. n. 155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

ART.6 - MATERIALI ED ATTREZZI

E' a carico della Ditta appaltatrice la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovaglette, guanti monouso, ecc.).

I pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti da materiale a perdere.

Essi devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La fornitura deve essere costituita da 1 tovaglietta, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno, 1 piatto per la frutta, per ogni utente.

I piatti devono essere di tipo semi-rigido.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico.

ART.7 - GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa con i propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore e a suo rischio.

Qualora si verifichi una temporanea inagibilità della cucina di Nibbiola o una temporanea assenza da parte del personale addetto sia per motivi personali che di carattere sanitario, in entrambi i casi per un periodo non superiore agli 8 gg. lavorativi, il servizio dovrà comunque essere garantito attraverso un centro di cottura, che la ditta aggiudicataria dovrà possedere ad una distanza non superiore ai 20 Km. dal plesso scolastico convenzionato di Nibbiola, mediante consegna diretta dei pasti dal suddetto centro di cottura alle scuole.

Tale centro dovrà disporre delle adeguate autorizzazioni (sanitarie-amministrative) necessarie per il funzionamento del servizio e la pratica professionale.

ART.8 – CANONE DI APPALTO

L'importo a base di gara è fissato in complessive € 5,20 (esclusa IVA 4%) corrispondente al valore di ogni pasto somministrato. Il numero annuo presunto dei pasti è di 10800.

Non sono ammesse offerte in aumento.

L'importo è finanziato con le risorse di bilancio.

Il Comune liquiderà all'appaltatore il corrispettivo stabilito, con cadenza mensile rispetto ai mesi di funzionamento della mensa, dietro presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa.

ART. 9 - CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale,

La ditta aggiudicataria in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme UNI CEI EN 45000, potranno presentare una cauzione definitiva ridotta del 50%;

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata dal primario istituto di credito o assicurativo.

ART. 10 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: i competenti servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL, l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale ed eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

ART.11 – DIRITTI DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate e presso i refettori per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

ART. 12 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o 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, rimanendo così sollevata l'Amministrazione Comunale nonché l'eventuale personale preposto alla direzione e sorveglianza dell'esecuzione del servizio.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale dovrà esserne informata con 48 ore di anticipo. In tal caso la ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio; eventualmente ha facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il servizio di refezione scolastica.

ART. 13 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore – compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) - il quale ne è il solo responsabile.

L'impresa appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A questo proposito l'impresa appaltatrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la gestione del servizio. Il massimale assicurato deve essere non inferiore a € 2.500.000,00 per R.C. Terzi e R.C. dipendenti.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente entro trenta giorni dalla stipula del contratto e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro.

ART. 14 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART. 15 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, il quale vincola fin d'ora la Ditta appaltatrice.

ART. 16 - MODIFICHE ED INTEGRAZIONI AL CAPITOLATO

Ulteriori modifiche od integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate da entrambe le parti contraenti.

ART. 17 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi costituenti oggetto dell'appalto, tutte le norme contenute nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 626/94 e successive modifiche o integrazioni.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.

ART.18 – NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, al D.Lgs.155 del 26.05.01997 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ART.19 – PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta appaltatrice, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte della ditta appaltatrice, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti
- Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- Mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali
- Pulizia dei locali di competenza della Ditta appaltatrice non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 260,00 ad un massimo di € 5.165,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto, o frutta) potrà essere applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta o il dolce; qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà dell'80%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, potrà venire una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

ART.20 – DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con l'Amministrazione Comunale
- In caso di fallimento e/o frode
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, condizioni igieniche non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del c.c.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto si procederà all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione, ad un costo dei pasti che non potrà superare l'importo corrisposto alla prima ditta aggiudicataria.

ART. 21 – NORME FINALI

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Novara.