CITTA' DI BOJANO
(PROVINCIA DI CAMPOBASSO)

CAPITOLATO PRESTAZIONALE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA STAGIONE 2016/2017

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione e cottura dei pasti presso i locali di proprietà dell'appaltatore o reperiti dallo stesso con canone ed utenze a suo carico, nonché il trasporto, lo sporzionamento e la somministrazione degli stessi presso i plessi scolastici interessati (scuole materne e sezioni primavera del Comune di Bojano) tutti i giorni, esclusi il sabato, i festivi ed i giorni di vacanza, agli alunni ed al personale insegnante preposto a tempo pieno e/o prolungato delle Scuole Statali materne di Bojano (Capoluogo e borgate). All'appaltatore competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciati dalle Autorità competenti.

Articolo 2 – Durata dell'appalto

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2016/2017; il rapporto tra il Comune di Bojano e l'impresa aggiudicataria avrà inizio dalla sottoscrizione del contratto e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico. Alla fine di tale periodo scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, diffida o costituzione in mora.

Articolo 3 – Canone dell'appalto.

Il canone di appalto è stabilito in € 5,00 + IVA a pasto. Il corrispettivo, calcolato come sopra e definito in sede di aggiudicazione verrà corrisposto mensilmente dall'Ente alla stregua dei pasti effettivamente somministrati in favore della ditta appaltatrice , a presentazione di regolare fattura elettronica. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie etc. qualsiasi onere espresso e non nel presente capitolato, relativi e conseguenti all'esecuzione dell'appalto. Dal pagamento del prezzo saranno detratte le penali applicate a carico della Ditta per le inadempienze previste dal presente capitolato, e quanto altro dalla stessa dovuto.

.

Articolo 4 – Metodo dell'appalto

L'appalto sarà tenuto mediante procedura di cui all'art.36, comma 2° del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50. L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, determinato mediante ribasso percentuale sull'importo unitario del buono pasto al netto dell'IVA.

Articolo 5 – Condizioni di ammissibilità alla gara

Per essere ammessi a partecipare alla gara i concorrenti dovranno presentare al Comune, unitamente all'offerta, la documentazione di idoneità giuridica, tecnica e morale indicata nell'apposita lettera di invito.

Articolo 6 – Stipulazione del contratto – vincolo dell'aggiudicatario

La stipulazione del contratto deve aver luogo nel termine di legge. Se l'appaltatore non si presenta alla stipulazione nel termine fissatogli dal Comune e, non concorrono giusti motivi da essere valutati dallo stesso Comune per una stipula tardiva, questo ha la facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione, di incamerare la cauzione prestata a garanzia delle procedure di gara e di procedere all'affidamento in favore della ditta seconda classificata in sede di gara. Nel caso, invece, che il Comune non addivenga alla predetta stipulazione per qualsiasi altro motivo non imputabile all'appaltatore, questi, previa notifica di diffida al Comune ha il diritto di svincolarsi dal suo impegno, con diritto al solo rimborso delle spese incontrate.

Articolo 7 – Deposito per le spese contrattuali e d'asta

L' aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà provvedere al versamento dei diritti di segreteria dovuti, dell'imposta di registro e dell'imposta di bollo.

Articolo 8 - Cauzione

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione nella misura e nei modi previsti dal Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Articolo 9 – Disciplina delle attività

Il servizio di preparazione e cottura dei pasti dovrà essere svolto con personale, mezzi propri e a proprio rischio, nei locali di proprietà dell'appaltatore o reperiti dallo stesso con canone ed utenze a suo carico. La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, provvedere a trasportare con mezzo idoneo i pasti predisposti per gli alunni dei plessi di Scuole materne e Sezioni Primavera di Bojano, con modalità tali che dal momento della cottura alla somministrazione venga garantita la

qualità dei pasti. Sono a carico dell'appaltatore anche le attività di sporzionamento e somministrazione dei pasti presso tutti i plessi.

Articolo 10 – Veicolazione dei pasti

La veicolazione dei pasti è prevista – per cinque giorni alla settimana – nelle scuole materne e primavera di Bojano.
I pasti da veicolare dovranno essere preparati nei locali (centro di cottura) di proprietà dell'appaltatore o reperiti dallo stesso, con canone ed utenze a suo carico. Lo stesso centro cottura dovrà essere idoneo ed adeguato sotto il profilo igienico sanitario ed in possesso di tutte le autorizzazioni ed i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene, sanità e sicurezza.
L'appaltatore dovrà con immediatezza comunicare alla Stazione appaltante ogni eventuale variazione riferita al centro di cottura.
Il trasporto deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26.03.1980, n.327.
I cibi debbono essere confezionati ed immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°.
I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.
Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.
La Ditta deve porre a disposizione di ogni commensale le stoviglie monouso all'uopo occorrenti di materiale idoneo per alimenti in conformità alla normativa vigente.

Articolo 11 – Compiti dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà assicurare:

a) l'acquisto dei generi alimentari occorrenti per il servizio di mensa scolastica;
b) la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti a tavola;
c) il trasporto, con mezzi idonei, conformi alle disposizioni di legge dei pasti da servire dalla cucina ai refettori;
d) la fornitura e somministrazione di acqua minerale naturale in bottiglie preconfezionate;
e) la presenza di un inserviente durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.

Articolo 12 – Composizione dei pasti

Il pasto giornaliero comprenderà un primo piatto, un secondo con contorno, frutta ed acqua minerale naturale, e sarà confezionato secondo la tabella dietetica ed i menù predisposti dal Comune, d'intesa con gli Organismi Sanitari a ciò predisposti.
I menù allegati sono puramente indicativi, possono essere variati in ogni periodo dell'anno nel rispetto del capitolato d'appalto.
E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di attivare menù specifici in favore di utenti affetti da "CELIACHIA, ove ne venga fatta espressa richiesta da parte del Comune interessato, secondo la pratica igienico-alimentare imposta dalla particolare intolleranza di che trattasi.

Articolo 13 – Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono stabilite dai competenti Organi dell'Azienda Sanitaria Locale, secondo la tabella dietetica acquisita agli atti dal Comune.
Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le norme di igiene vigenti in materia alimentare.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

- **Pasta:** Prodotta di grano duro con umidità non superiore al 12,50%, sostanze azotate non inferiori al 10,50% e senza impiego di coloranti;
- **Riso:** tipo parboiled per minestre e risotti;
- **Olio:** olio di oliva extravergine;
- **Burro:** prodotto con sostanza grassa non inferiore all'82%, acqua non superiore al 16%;
- **Formaggi:** parmigiano reggiano di media stagionatura con sostanza grassa non inferiore al 32%, taleggio con sostanza grassa non inferiore al 48%, formaggio tipo bel paese con sostanza grassa non inferiore al 50%, fontina, mozzarella, ricotta, crescenza;
- **Salumi e insaccati:** prosciutti cotti con assenza di polifosfati e prosciutto crudo con tempo di stagionatura non inferiore ad un anno;
- **Pomodori pelati:** con frutto sgocciolato non inferiore al 65%;
- **Pollo:** cosce e petti come da grammatura riportata in tabella dietetica;
- **Uova:** di qualità tipo "A" e di categoria di peso (gr. 55-60);
- **Prodotti ittici:** surgelati (sogliola) merluzzeti, platesse ed altro in filetti già spinati;
- **Carne:** manzo posteriori per: bistecche roast-beef, bollito, scaloppe, etc.; manzo anteriori per: brasato; per arrosti: spalla reale e fesa di tacchino;

- **Verdura:** fresca e di prima qualità; surgelata (piselli) anche a foglia (spinaci, biete) e più carote o altro disponibili in commercio;
- **Frutta:** fresca di stagione, di prima qualità e di pezzatura 60-65, solo italiana;
- **Pane fresco:** panini con farina (00) ed integrale iodato;
- **Zucchero:** di tipo comune;
- **Sale:** sale marino integrato;
- **Latte:** fresco;
- **Legumi secchi:** (fagioli, lenticchie, ceci) da rinvenire in acqua;
- **Acqua minerale naturale oligominerale.**

Articolo 14 – Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D:Lgs. n.155/97.
La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art.3, 2 comma, del citato Decreto.
Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
La Ditta dovrà, altresì, predisporre un adeguato piano di formazione del personale comunale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato Decreto L.gs n.155/97.
Dovrà effettuare almeno nove campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e per i locali affidati, con cadenza periodica per analisi microbiologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge. I risultati dovranno essere consegnati al Servizio Scuola.

Articolo 15 – Modalità della fornitura dei pasti

L'appaltatore dovrà acquistare generi freschi di prima qualità, tenuto conto di quanto offre il mercato, con esclusione di precotti e surgelati, salvo se diversamente previsto nella tabella dietetica , all'uopo predisposta. Unica eccezione potrà farsi per il pesce e le verdure, nel rispetto della catena del freddo e con divieto assoluto di congelamento e di ricongelamento. I pasti devono essere preparati con accortezza e messi in appositi recipienti atti ad assicurare la necessaria igienicità.

I cibi devono essere ben cotti e serviti a tavola, con le precauzioni necessarie a garantire il mantenimento del calore. Tutto il personale adibito sarà dotato di un camice, grembiule, copricapo, guanti in perfetto stato di pulizia. Non più tardi delle ore 10,00, sarà comunicato il numero dei pasti da fornire agli alunni delle varie scuole. In casi di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione della lezione, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.
In caso di impedimento a svolgere il servizio (improvvisa mancanza dell'acqua o del gas, sciopero del personale preposto) la ditta appaltatrice resta obbligata a servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Comune. Il ritiro del pasto sarà regolato dalla consegna del buono da parte dei commensali. I buoni dovranno essere alla fine del mese inviati dalla ditta appaltatrice al Comune a giustificazione del pagamento del corrispettivo spettante.

Articolo 16 - Personale

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio di trasporto e somministrazione dei pasti con un autista ed un numero adeguato di inservienti e dovrà, comunque, impiegare personale qualificato ed in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accodi locali e fino alla loro sostituzione anche se non sia aderente alle associazioni stipulati o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale dell'Ente o ad essa segnalata dall' Ispettorato del Lavoro, l'Ente medesimo potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né avere titolo al risarcimento dei danni.

Articolo 17 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e fiscali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune,

con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Articolo 18 - Oneri a carico

Sono a carico dell'appaltatore tutte le derrate alimentari per la preparazione dei pasti e pure tovaglie, tovaglioli, bicchieri di carta e quanto altro occorrente per la consumazione a tavola. Sono, altresì, a carico dell' appaltatore tutti i materiali necessari per la rigovernatura delle stoviglie, degli utensili e per la pulizia dei locali, quali detersivi, detergenti, deodoranti, disinfettanti etc., nonché gli attrezzi quali scope, stracci, spolverini, scale etc., nonché la massa vestiaria per il personale utilizzato nei servizi e le spese di trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori.

Articolo 19 – Controlli igienici e sanitari

I controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione, in ogni momento, da personale e/o da un consigliere a ciò delegato dalla Amministrazione comunale interessata, dai rappresentanti dei genitori degli alunni, dal personale sanitario della competente ASREM, dal Gruppo NAS. Sul personale che dovrà essere in possesso dei prescritti requisiti di legge dovranno essere effettuati periodici e rigorosi controlli. Considerato la delicatezza dei compiti cui è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione, con urgenza e, comunque, non oltre cinque giorni dalla segnalazione.

Articolo 20 – Penalità

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non si attenga a tutti gli obblighi, è tenuta al pagamento di una penalità ricompresa tra € 258,23 ed € 5.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività, qualora risultano sanabili. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione di inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal responsabile del Servizio del Comune. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante comunicazione di ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento dello stesso Responsabile del Servizio. L'applicazione

della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla ditta per via amministrativa.

Articolo 21 – Decadenza e revoca dell'appalto

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

a) abbandono dell'appalto salvo che per cause di forza maggiore;
b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
c) contengono abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
d) inosservanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
e) accertata evasione fiscale, frode o in caso di fallimento;
f) cessione diretta o indiretta per interposta persona ad eccezione del trasporto dei diritti degli obblighi inerenti al presente capitolato,
g) commissione di qualsiasi altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Articolo 22 – Controversie

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, verrà deferita al giudizio del Tribunale competente.

Articolo 23 – Risoluzione del contratto per inadempimento

In caso di grave inadempienza, accertata dagli organi e/o soggetti preposti al controllo si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

Articolo 24 – Divieto di subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso scritto del comune, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In caso di infrazione alle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune si intenderà l'appaltatore.

Articolo 25 – Spese a carico dell'appaltatore

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell' appaltatore. L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatagli nei confronti del Comune.

Articolo 26 – Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Comune di Bojano. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di messi comunale, salvi casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Articolo 27 – Trattamento dei dati

Ai sensi dell' D.lgs n. 196/2003, i dati forniti dalle ditte saranno finalizzati all'espletamento delle sole procedure di appalto del servizio di che trattasi e saranno trattati su supporti cartacei ed informatici. Gli stessi dati richiesti hanno natura obbligatoria e, qualora non fossero forniti, potrà essere decisa l'esclusione dalla gara.