

COMUNE DI ORTIGNANO RAGGIOLO
(PROVINCIA DI AREZZO)

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO A TERZI DELLA GESTIONE MENSA SCOLASTICA
CONSISTENTE NEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE DEL PASTO, SPORZIONAMENTO E
DISTRIBUZIONE PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA , CONFEZIONAMENTO
E TRASPORTO PER IL NIDO COMUNALE , ASSISTENZA AI BAMBINI DELLA SCUOLA
DELL’INFANZIA CHE FRUISCONO DEL SERVIZIO DI TRASPORTO SCOLASTICO,
ASSISTENZA AGLI UTENTI DEL SERVIZIO DI MENSA.**

Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento in gestione dei servizi di :

- preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente utilizzando locali e cucina comunale posta nel plesso scolastico unico di San Piero in Frassino,;
- distribuzione dei pasti presso i locali mensa della scuola primaria e dell’infanzia ed assistenza agli alunni durante il pasto stesso;
- preparazione e pulizia dei locali mensa scolastica comunale;
- preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti per i bambini del nido comunale di San Piero in Frassino. Il nido è allocato in altro immobile rispetto alla scuola primaria e dell’infanzia.
- accompagnamento sul pulmino comunale degli alunni della scuola dell’infanzia utenti del servizio di trasporto scolastico secondo il calendario giornaliero orario predisposto dall’ Amministrazione Comunale.
- fornitura di alimenti vari per i bambini della scuola dell’infanzia e del nido comunale (esempio marmellata, latte fette biscottate yogurt, schiacciata) per una piccola colazione / merenda che sarà somministrata dagli operatori della scuola e del nido (importo medio alimenti forniti a tale scopo circa € 50,00 mensili) .

Per l’espletamento del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti , la ditta è obbligata ad utilizzare le strutture della cucina e della mensa scolastica comunale, così come individuate nella planimetria e nel verbale di consistenza delle attrezzature da redigere in contraddittorio tra il tecnico comunale, in rappresentanza del Comune, ed una rappresentanza della ditta appaltatrice.

Il prezzo unitario per pasto dovuto all’appaltatore verrà rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno (a.s. 2012-2013) dall’avvio del servizio in relazione all’indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati relativamente al mese di giugno, salvo modalità differenti previste dalla legislazione attuativa al D.lgs. 163/06 e successive modifiche e integrazioni.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l’Amministrazione Comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all’impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato.

La ditta dovrà peraltro rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell’Amministrazione Comunale.

La ditta affidataria, per l’espletamento del servizio in oggetto, dovrà avvalersi di personale in possesso di idoneità sanitaria e di ogni altra autorizzazione prevista dalla legislazione in materia .

Il numero medio dei pasti somministrati nell’arco di un anno scolastico sono stimati in circa 17.000, suscettibili di variazioni legate al numero degli iscritti al servizio ed all’organizzazione del calendario e dell’orario scolastico stabilito dall’Istituto Comprensivo competente per territorio.

Per l’assistenza ai bambini della scuola dell’infanzia durante il trasporto sul pulmino comunale si calcolano circa , al massimo, circa 395 ore per tutto il periodo oggetto di appalto , ma il dato è variabile essendo legato alla permanenza del servizio, al numero degli utenti ed al loro domicilio nel territorio comunale.

Art. 2 – DURATA DELLA CONVENZIONE

COMUNE DI ORTIGNANO RAGGIOLO
(PROVINCIA DI AREZZO)

L'appalto ha durata per il biennio scolastico 2011/2012 – 2012/2013, con decorrenza della data di inizio dell'anno scolastico 2011/2012.

L'amministrazione si riserva la facoltà insindacabile, per motivi di pubblico interesse, a ritornare alla gestione diretta il servizio di che trattasi, salva notifica al gestore entro il trentesimo giorno antecedente l'inizio di ciascun anno scolastico.

Inoltre la durata dell'appalto potrà essere ridotta in relazione alle decisioni assunte dall'Autorità scolastica o dal Comune in ordine ad una diversa organizzazione delle sedi scolastiche; ciò non potrà costituire motivo per richiedere alcun indennizzo nei confronti del Comune.

Art. 3 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il Gestore assume, oltre agli obblighi di cui agli articoli precedenti, a suo completo carico:

1. custodia della struttura della mensa scolastica, ivi compresa la manutenzione ordinaria annuale da effettuare precedentemente all'effettivo inizio del servizio mensa;
2. preparazione di pasti conformi a diete particolari destinate ad utenti che presentino specifiche forme di intolleranza od allergie a certi prodotti alimentari (su richiesta dei genitori e certificazione medica), oppure che per credo religioso vogliano astenersi da determinati alimenti (su richiesta e dichiarazione dei genitori) ;
3. stipula di contratto di assicurazione per responsabilità civile a favore degli utenti e contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti, restando inteso che detta assicurazione dovrà garantire anche il rimborso delle eventuali spese di cura o degenza per gli utenti sopraccitati.

Ogni onere diretto o indiretto derivante viene assunto dal Gestore, che solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità e si impegna a produrre qualsiasi documentazione che l'Amministrazione ritenga opportuno richiedere in merito.

Il Gestore nella predisposizione e somministrazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente al menu giornaliero approvato dalla competente A.S.L. nonchè a quanto specificato dal presente capitolato per quanto concerne la qualità degli alimenti. Eventuali modifiche potranno essere apportate solo se previamente autorizzate dal Comune.

Nel caso ricorra la necessità di cui al precedente punto 2) la Ditta aggiudicataria dovrà sostituire i normali menu con pasti alternativi per gli utenti che presentino particolari intolleranze o allergie a determinati prodotti alimentari. L'erogazione dei pasti alternativi verrà concessa previa specifica richiesta della famiglia dell'utente, corredata da certificazione e indicazione medica in caso di allergie od intolleranze alimentari e sarà segnalata alla cucina direttamente dall'ufficio comunale competente.

Art. 4 – QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate per la preparazione del pasto dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti di filiera corta e tipici del territorio.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che l'iter di acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e di alimenti surgelati ad eccezione, per questi ultimi, di quelli espressamente previsti dalle tabelle dietetiche. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D.Lgs n°155/97, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Il personale

COMUNE DI ORTIGNANO RAGGIOLO
(PROVINCIA DI AREZZO)

della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

Art.5 - CONTROLLO DA PARTE DELL'ENTE

L'ufficio tecnico comunale è incaricato del controllo sul perfetto mantenimento dei locali mensa e cucina, dell'accurata pulizia e della puntuale custodia, impartendo al gestore le opportune direttive, anche in merito ai prodotti di pulizia e igiene da utilizzare e redigendo, laddove rilevasse adempienze, apposito verbale, con obbligo del gestore a provvedere, assumendosi quest'ultimo i relativi oneri.

L'ufficio scuola è incaricato del controllo sul puntuale rispetto della qualità, quantità e modalità di somministrazione dei pasti, anche in merito alla qualità e quantità dei prodotti alimentari da utilizzare, in accordo con le autorità sanitarie e scolastiche, nonché della puntuale esecuzione del servizio di accompagnamento per i bambini della scuola dell'infanzia, redigendo, laddove rilevasse inadempienze, apposito verbale, con obbligo del gestore a provvedere, conseguentemente, assumendosi quest'ultimo i relativi oneri.

Art.6 – RESPONSABILITA' DEL GESTORE

L'impresa è direttamente responsabile di ogni danno arrecato ai locali ed attrezzature, subito dal proprio personale o arrecato a utenti o terzi all'interno della struttura per l'esercizio delle attività previste dall'appalto in questione. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà dare dimostrazione dell'avvenuta apposita copertura assicurativa depositando copia di adeguata polizza per la copertura dei seguenti rischi:

1-per R.C.T. in conseguenza della preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti agli utenti della mensa;

2-per danni causati nella gestione del servizio ai locali ed attrezzature in uso ed agli attigui locali ed attrezzature destinati ad uso scolastico;

3-per R.C.T. causata nella gestione del servizio verso terzi sia inerenti i locali ed attrezzature in uso che in quelli destinati ad uso scolastico;

4-per rischio di incendio con riferimento ai locali ed attrezzature in uso che a quelli destinati ad uso scolastico.

L'impresa, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione delle strutture o degli oggetti danneggiati.

Il Gestore è altresì obbligato al rispetto degli obblighi contrattuali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti o soci, in caso di cooperative; a dimostrazione del rispetto di tale obbligo è tenuto a presentare, su formale richiesta, dimostrazione dei versamenti contributivi e assicurativi.

Alla naturale scadenza o alla data della rescissione rapporto contrattuale, sulla base di apposito verbale di consistenza redatto in contraddittorio fra le parti, verrà accertato, ove ricorra il caso, il perfetto stato di conservazione dell'impianto, ovvero posto a carico del Gestore ogni intervento necessario al ripristino dello stato di fatto al momento della consegna: gli oneri derivanti sono assunti a carico del gestore.

E' fatto divieto di cedere in tutto o in parte il servizio affidato, pena l'immediata decadenza del rapporto contrattuale.

Art. 7 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

L'amministrazione si riserva, assumendone i relativi oneri:

a)di provvedere alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura e dei locali destinati a cucina e mensa scolastica, intendendosi per manutenzione straordinaria quella definita dall'art. 4 comma 2 lett. b) della L.R. 14.10.99 n. 52 e ss.mm.ii.

b)di provvedere alla copertura assicurativa dei locali di cucina.

COMUNE DI ORTIGNANO RAGGIOLO
(PROVINCIA DI AREZZO)

Art. 8 – RISPETTO DEI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO ED INTEGRATIVI NONCHE' DELLE NORME IN MATERIA DI ASSICURAZIONE E PREVIDENZA ED ALTRI OBBLIGHI DI LEGGE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DIPENDENTE.

L'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto dei livelli retributivi previsti nei C.C.N.L. e dall'integrativo territoriale in vigore, nonché nei contratti individuali, se migliorativi, con particolare riguardo ai minimi tabellari e agli strumenti di tutela occupazionale sia nei confronti dei lavoratori dipendenti che dei soci lavoratori nell'ipotesi di società cooperativa.

L'impresa è inoltre tenuta all'osservanza dalle disposizioni del D.L.vo 626/1991 e ss.mm.ii. L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti adottando le misure e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa è altresì tenuta all'osservanza ed all'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 comunale l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali dei lavoratori addetti all'appalto, nonché l'erogazione dei salari ai dipendenti, ferma restando la facoltà del Comune di effettuare le verifiche e controlli che ritiene opportuni.

L'impresa è altresì tenuta al rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti e sottoporre il personale alle visite mediche e analisi di controllo previsti dalla vigente normativa.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione comunale, 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 comunale procederà alla risoluzione di diritto del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'impresa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art. 9 – PRESA VISIONE DEI LUOGHI

L'impresa che intende partecipare alla gara deve prendere visione dei luoghi ove deve essere svolto il servizio, delle attrezzature e di ogni circostanza generale e particolare che può influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, giudicando i prezzi medesimi remunerativi nel loro complesso.

Art. 10 – CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

Garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

Nel termine indicato dall'Amministrazione, l'impresa aggiudicataria dovrà versare le somme necessarie alla stipula del relativo contratto, poste a carico della stessa.

Art. 11 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

COMUNE DI ORTIGNANO RAGGIOLO
(PROVINCIA DI AREZZO)

Art. 12 – RESCSSIONE, CONTROVERSIE, RINVII

Fatto salvo quanto previsto all'art. 2, l'Amministrazione può procedere alla immediata rescissione unilaterale del contratto, per comprovate e reiterate inadempienze della controparte, con riferimento anche quanto previsto dal presente capitolato, da comunicarsi in forma scritta e motivata, a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Laddove la ditta non adempia all'obbligo di garantire continuativamente il servizio, per cause non di forza maggiore, interrompendolo anche per un solo giorno, sarà tenuta al pagamento di una penale pari a € 413,17 per ogni giorno di inadempienza.

Qualora l'interruzione si protragga per numero di giorni superiori a tre consecutivi, il rapporto contrattuale sarà rescisso di diritto con atto formale dell'Amministrazione.

L'Amministrazione procederà all'applicazione delle sanzioni mediante detrazione dal corrispettivo dovuto alla ditta, oppure rivalendosi sulla cauzione prestata, fermo restando ogni altra forma prevista dalle disposizioni di legge per il recupero delle somme in conseguenza delle applicazioni delle sanzioni o per risarcimento di danni.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni di legge, di Statuto e di Regolamento.