

COMUNE DI PATERNO
Provincia di Potenza

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONVENZIONE DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B
ISCRITTE NELL'ALBO REGIONALE (Legge 8.11.1991 n.381 e L.R. 20.07.1993 n.39)**

GESTIONE MENSA SCOLASTICA Anno 2018-2019
CIG N. ZF924849D0

Il presente capitolato ha per oggetto la convenzione del servizio di gestione della mensa scolastica, rivolto alle Cooperative Sociali di Tipo B ai sensi della L. 381/1991 art. 5, (i cui requisiti di partecipazione sono elencati nell'avviso pubblico) e la cui attività di refezione è da svolgersi presso la scuola materna di Paterno (PZ) ,con le modalità e alle condizioni stabilite negli articoli seguenti:

Art.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione di pasti alla mensa scolastica, della Scuola dell'infanzia di Paterno, per la durata di **ANNI 1 eventualmente rinnovabile**, con effettuazione dei pasti dal lunedì al venerdì di ogni settimana e per tutte le giornate lavorative previste nel calendario scolastico. La mensa scolastica serve l'Istituto Scolastico di Paterno che comprende i seguenti livelli scolastici: la **scuola materna**.

A titolo esemplificativo, si riporta la seguente tabella in cui viene evidenziato il rapporto tra utenti del servizio e numero medio dei pasti giornalieri per tipologia di scuola

Scuola	Giorni di Refezione Settimanali	Numero di utenti giornalieri iscritti al servizio	Pasti medi giornalieri presunti
Materna	5	70	70
Corpo Insegnanti	5	5	5

Il Gestore sarà in ogni modo tenuto a prestare ulteriori servizi di somministrazione pasti al di fuori del servizio scolastico, eventualmente richiesti o autorizzati dall'Amministrazione nel corso dell'anno.

ART. 2 DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il servizio decorrerà presumibilmente dal mese di Ottobre 2018, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva, fino al termine dell'anno scolastico 2018/2019.

Valore dell'appalto: " 30.000 Iva esclusa. L'importo a base d'asta è calcolato sul prezzo di un pasto posto a base di gara di " 3,30 moltiplicato per un numero di pasti stimati di 10.000 nell'arco dell'anno scolastico 2018/2019.

ART. 3 MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura negoziata disciplinata dal D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. secondo il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** e tenendo presente il prezzo a ribasso posto a base di gara di **€3,30 + IVA per ciascun pasto offerto**.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà offerto il prezzo economicamente più vantaggioso.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario, rimarrà fisso e invariabile per tutta la durata del contratto.

ART. 4 CARATTERISTICHE PRINCIPALI ED ESSENZIALI DEL SERVIZIO

I pasti giornalieri per la Scuola dell'infanzia, dovranno essere preparati presso idonea struttura (che potrà anche essere la stessa struttura dell'edificio dove è collocata la scuola materna). La struttura fuori dalla scuola materna, regolarmente idonea, deve **essere ubicata a distanza non superiore a 15 km dalla Sede Comunale di Paterno.**

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con propri mezzi tecnici, con proprio personale, mediante l'organizzazione del gestore stesso ed a suo rischio, rimanendo a carico del medesimo le spese di acquisto delle materie prime, della produzione, della distribuzione dei pasti.

Precisamente il servizio dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- a) Produzione dei pasti caldi da parte del gestore da effettuarsi nel corso della mattinata di ogni giorno di servizio, per la somministrazione e distribuzione meridiana del giorno stesso, presso l'Istituto Scolastico Comprensivo di Paterno. E' pertanto fatto divieto assoluto alla ditta di uso di pasti confezionati, fatta eccezione nel caso di applicazione di eventuali piani di emergenza;
- b) Rispetto del Menù e della Tabella Dietetica, approvato dal competente settore della Azienda Sanitaria A.S.P. di Potenza- Dipartimento prevenzione U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione.
- c) Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute o religiosi) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti. La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie e di personale esperto capace di mantenere l'adeguatezza nutrizionale del menù; in particolare per la **dieta no glutine** dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Per casi particolari avallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, la ditta è tenuta a fornire tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello offerto.
- d) Dovranno, inoltre, essere rispettate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate con D.G.R. 1762 del 06/12/2010. In particolare le grammature indicate nelle tabelle dietetiche dovranno essere rispettate mediante l'utilizzo di appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa). Previa condivisione con la ditta e la scuola è opportuno impedire la somministrazione di una seconda porzione soprattutto del primo piatto.
- e) Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche. Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP, STG), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie e nazionali di riferimento. Nel caso un prodotto biologico, locale, da agricoltura sociale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente. L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate

alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore. L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato. Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d. di scongelare i prodotti a temperatura ambiente e/o in acqua calda. Eventuali prodotti surgelati e/o congelati dovranno essere scongelati in appositi contenitori alla temperatura di 3- 4° per un periodo minimo non inferiore a 12 ore.

L'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. C.E.E. 178 del 28/01/2002 deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva delle derrate alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

- f) L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.
- g) L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:
 - in fase di distribuzione pasti nel refettorio (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 65°C per le pietanze da consumarsi calde;
 - in fase di distribuzione pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
 - in occasione di visite di istruzioni va previsto il %Cestino da Viaggio+, confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto;
 - rispetto della Legge 4 luglio 2005, n. 123 in materia di protezione dei soggetti malati di celiachia.
- h) in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.
- i) rispetto di tutta la normativa inerente il divieto di utilizzo di stoviglie e materiali in plastica; in caso di rottura di piatti e/o stoviglie, l'Appaltatore si impegna a reperire materiale biodegradabile, riciclabile o compostabile.
- l) Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento %antiaderente+va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

- m) I pasti saranno erogati dietro comunicazione giornaliera del numero dei pasti prenotati, effettuata dal personale dell'Istituto Scolastico entro le ore 9.00 di ciascun giorno previsto nel calendario scolastico.
- n) al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossi infezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare giornalmente gr. 50 di ogni pietanza somministrata, confezionarle singolarmente in sacchetti sterili e riporle in cella frigorifera e/o congelatore per 48 ore successive alla distribuzione;
- o) alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di confezionamento e somministrazione dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio denominato HCCP. Qualora i pasti non risultassero conformi per numero e/o qualità, a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio. Con frequenza semestrale la ditta dovrà fornire copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio. È facoltà della Amministrazione effettuare o fare effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e produzione pasti.

ART. 6 MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti all'appaltatore, da effettuarsi sulla base dei prezzi di cui all'art. 2 e secondo quanto stabilito all'articolo precedente, avverranno dietro presentazione di regolari fatture mensili, pagabili entro trenta giorni senza ulteriore atto deliberativo. Alla fattura dovranno essere obbligatoriamente allegati copie delle prenotazioni consegnate giornalmente dall'ufficio preposto.

ART. 7 RILIEVI E CONTROLLI

Il Comune ha la facoltà di effettuare controlli avvalendosi di personale appo incaricato e farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e contestazioni rilevate in sede di controlli. Verrà anche istituita, con atto amministrativo, una Commissione Mensa formata da rappresentanti di tutte le parti interessate (Genitori, Insegnanti, Amministratori), atta ad effettuare alcuni controlli. Il Comune nel caso vengano rilevate delle non conformità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e in base a quanto offerto in sede di aggiudicazione di gara, potrà applicare sanzioni da 50 a 2000 euro se entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non provvede all'eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornirà in merito alcuna controprova probante, il Comune potrà recedere unilateralmente dal contratto, senza che la ditta possa vantare alcun compenso ed indennizzo.

Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese del gestore mediante ritenuta sulla prima rata del canone di appalto.

Il Comune potrà recedere dal contratto, con effetto immediato, qualora venissero meno le condizioni ed i requisiti previsti per la conduzione del servizio, ovvero qualora il contraente contravvenga alle condizioni previste dal contratto.

ART. 8 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale garantendo la presenza di un numero non inferiore a 3 unità con qualifica professionale di Cuoco e Aiuto Cuoco e addetto ai servizi mensa o titoli equipollenti, i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Comune, per un minimo di 60 ore complessive settimanali. Per l'assunzione del personale si deve tener conto di quanto previsto dall'Avviso pubblico e dalla normativa in materia di Cooperative Sociali di Tipo B. e a quanto dettato dall'art. 4 e 5 della legge 381/1991 Detto personale dovrà partecipare annualmente agli appositi corsi di formazione/ aggiornamento previsti dal contratto

nazionale di lavoro. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare non idoneo dal punto di vista sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o del gestore di ricorrere alla Commissione Medica.

Il gestore si impegna ad osservare tutti i requisiti igienico sanitari previsti per legge e dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea vigente in materia di igiene alimentare. Il personale impiegato dovrà indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo/cartellino di riconoscimento.

La Ditta si impegna, altresì ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro del settore turismo-ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme del canone di appalto o della cauzione, senza che il gestore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali riguardanti il personale dipendente, sono a carico del gestore, 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 o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

ART. 10 RESPONSABILITÀ

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune salvi gli interventi in favore della ditta da parte di Società Assicuratrici.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni di cui al precedente comma al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione R.C.T.

Restano esclusi e pertanto a carico del Comune tutti i danni derivanti dalle attrezzature e dagli impianti di proprietà comunale, a meno che questi non siano imputabili a scorretto uso da parte del personale del gestore, nel qual caso questi dovrà rispondere sia di danni a persone e cose sia di danni alle attrezzature e agli impianti.

L'aggiudicatario si dichiara edotto di tutte le norme di legge e regolamenti sanitari regolanti le somministrazioni di alimenti e bevande e si impegna alla loro scrupolosa osservanza, in modo che nessun danno debba derivare al Comune concedente.

ART. 11 CAUZIONE

Il partecipante a garanzia provvisoria della prestazione, effettuerà il versamento del 2% dell'importo complessivo posto a base d'asta consistente in " 600,00 ai sensi dell'art.93 del D.Leg.vo 50/2016 o polizza fideiussoria. In tal caso occorre presentare documento comprovante l'impegno da parte del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Leg.vo 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

Alla stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria deve prestare una cauzione, mediante deposito di denaro contante, in misura pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto, IVA esclusa.(art. 103 del D.Leg.vo 50/2016).

Il deposito del denaro contante può essere sostituito con fideiussione o polizza fidejussoria assicurativa, di pari importo, nei modi previsti dall'art.1 della legge 10.06.82 n. 384, che verrà svincolata a servizio ultimato. In tal caso nel contratto deve essere prevista la clausola pagamento a semplice richiesta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse inefficiente. Il Gestore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese del gestore prelevandone l'importo dal canone di appalto.

ART. 12 SUBAPPALTO

E' fatto espresso divieto di cedere direttamente o indirettamente, in tutto od in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, senza precisa autorizzazione da parte della Amministrazione Comunale, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle maggiori spese che eventualmente venissero a qualsiasi titolo poste in capo alla Amministrazione Comunale. Il sub-appalto potrà essere autorizzato nel rispetto della disciplina di cui all'art. 18 della legge 19.03.1990 n. 55, come citato al comma 3 dell'art. 18 del D.L. 17.03.1995

ART. 13 CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e Gestore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente capitolato verrà deferita al giudizio del tribunale di Potenza, con esclusione della competenza arbitrale.

Qualora la Ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale, questo si intenderà eletto presso il Comune di Paterno.

ART. 16 SPESE CONTRATTUALI VARIE

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, comprese anche quelle accessorie e conseguenti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le eventuali spese aggiuntive sostenute da questo Comune per inadempienza e/o mancato rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria sono ad esclusivo carico della stessa e verranno detratti dai compensi ad essa dovuti.

L'IVA è a carico del Comune di Paterno ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 633 del 26/10/72.

I termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della costituzione in mora del Gestore.