

COMUNE di FIVIZZANO

Provincia di Massa - Carrara



CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART 1

Oggetto dell'appalto

Il presente contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica concernente la preparazione dei pasti e la consegna degli stessi presso le scuole successivamente indicate.

ART 2

Carattere del servizio

Tutti i servizi oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione di ufficio a danno e spese dell'inadempiente, *oltre* ad applicare le previste penalità.

ART 3

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in anni uno a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, fissata nel 01.10.03 per cui alla scadenza s'intende risolto di diritto senza alcuna formalità.

E' consentito il rinnovo espresso del contratto, per un periodo non superiore a nove mesi nel caso in cui l'ente, accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, ritenga di assicurare il servizio allo stesso appaltatore, alle stesse condizioni contrattuali dell'appalto scaduto, sempre che il prestatore esprima il suo assenso.

ART 4

Periodi e orari di mensa

L'appaltatore garantirà la preparazione e la consegna dei pasti settimanalmente dal lunedì al venerdì compresi, escluse le festività ed i periodi di vacanza stabiliti dal calendario scolastico.

La fornitura dei pasti ai plessi scolastici indicati in seguito dovrà avvenire dalle ore 11,45 alle 13,30 secondo una tempistica da concordare con l'Ufficio Pubblica Istruzione ed in base alle prioritarie esigenze scolastiche. Il tempo massimo che deve intercorrere fra l'ultimazione della preparazione e la consegna del cibo all'istituto interessato è di 30 minuti.

Il mancato rispetto dei tempi di consegna, se ripetuto, comporterà l'applicazione di penalità a carico dell'appaltatore.

La data di effettivo inizio del servizio, così come quella di sospensione e termine dello stesso, dovrà essere comunicata dall'Amministrazione Comunale.

ART 5

Numero e composizione dei pasti

La fornitura riguarda un numero annuo medio di circa 30.000 pasti suddivisi settimanalmente in base al calendario scolastico delle lezioni. A titolo indicativo si riportano le presenze giornaliere medie del trascorso anno scolastico:

Lunedì : 200

Martedì: 270

Mercoledì: 235

Giovedì: 240

Venerdì: 210

Per un totale settimanale di circa 1155 pasti.

L'importo annuo presunto della fornitura è di € 130.000 (iva inclusa).

Il pasto da fornire confezionato in contenitori plurirazioni dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane

- frutta di stagione
- acqua minerale naturale

secondo il menù e grammature allegate suscettibili di revisioni periodiche in base alle segnalazioni provenienti dal servizio dietologico dell'Asl.

Nel caso si accertino oscillazioni in misura superiore al 20% del numero totale settimanale dei pasti: in difetto, viene riconosciuto all'appaltatore un indennizzo in misura corrispondente alla differenza tra il numero dei pasti medio e quelli effettivamente erogati moltiplicata per la componente fissa (manodopera impiegata) del costo di un pasto;

in caso di eccesso l'Amministrazione usufruirà di uno sconto pari al 5% del prezzo sui pasti consumati in esubero.

ART 6

Menù

L'appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi al menù e alle grammature allegate e concordate con l'Amministrazione e con il Servizio Dietologico incaricato all'inizio di ogni anno scolastico.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere, con preavviso di giorni cinque, in sostituzione dei pasti sopra indicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio.

In sostituzione del pasto previsto dal menù, esclusivamente per i casi accertati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, l'appaltatore fornirà menù dietetici.

L'accertata non corrispondenza dei pasti alle grammature ed ai menù indicati nel presente capitolato comporterà l'applicazione di penali a carico dell'appaltatore, così come la riscontrata scarsa qualità del cibo e la non rispondenza degli approvvigionamenti all'offerta indicata nel capitolato.

Se la mancata rispondenza verrà riscontrata frequentemente l'amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto con spese ed oneri a carico dell'appaltatore.

ART. 7

Consegna dei pasti nei plessi scolastici

I plessi scolastici nei quali devono essere consegnati i pasti agli orari e nei periodi sopra richiamati sono di seguito indicati con possibile definizione dei giorni, suscettibili di variazione in funzione dell'orario scolastico che verrà comunicato ad inizio anno dalle Istituzioni Scolastiche:

- Scuola Materna Fivizzano (da lunedì a venerdì)
- Scuola Materna Soliera – Orti (da lunedì a venerdì)
- Scuola Materna San Terenzo Monti (da lunedì a venerdì)
- Scuola Materna Gassano (da lunedì a venerdì)
- Scuola Materna Monzone (da lunedì a venerdì)
- Scuola Elementare Fivizzano (martedì e giovedì)
- Scuola Elementare –Media Monzone (lunedì -martedì – mercoledì - venerdì)
- Scuola Elementare Ceserano (lunedì – martedì -mercoledì - giovedì– venerdì)
- Scuola Elementare Gragnola (mercoledì e giovedì)
- Scuola Media Fivizzano (lunedì e venerdì)
- Istituto Professionale “Pacinotti” Fivizzano (martedì e venerdì)

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall’ art. 31 del D.P.R. 26. 3. 1980 n° 327 e successive modifiche.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata con mezzi idonei in regola con le disposizioni sopra citate.

Fra il termine della cottura dei pasti e la loro consegna ai refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo il più stretto possibile e comunque mai superiore a 30 minuti e la temperatura dovrà essere superiore ai 65 gradi.

Art.8

Progetti qualità

La ditta appaltatrice dovrà indicare l’esperienza maturata nel settore e quali iniziative intende realizzare nel campo dell’educazione alimentare, nell’incremento, anche a livello sperimentale, dell’utilizzo di prodotti biologici definendo i destinatari, gli obiettivi, e le professionalità impegnate verificandone la fattibilità tecnico – economica con il Comune di Fivizzano.

Art. 9

Caratteristiche dei prodotti

I prodotti per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione e corrispondere alle caratteristiche indicate nello specifico allegato

e alle norme igieniche sanitarie previste dalla legge, nonché dalle specifiche normative che per ogni prodotto ne regolano la produzione e commercializzazione.

E' tassativamente vietata l'utilizzazione di prodotti precotti.

I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce e per le verdure tipo (piselli, spinaci, carciofi, ecc., solo se fuori stagione).

La carne bovina deve provenire da marchi riconosciuti.

L'altra verdura e frutta deve essere fresca. Tutti gli alimenti forniti dovranno essere privi di additivi e conservanti.

Si chiede l'utilizzo dei prodotti tradizionali e **prodotti ortofrutticoli** e **latticini** indicati nel menù e ricettario allegati, compreso spinaci surgelati e pomodori pelati, provenienti da coltivazioni biologiche secondo quanto previsto dal DM 25/05/1992 n.338/R (recante norme per l'applicazione delle disposizioni del regolamento CEE n.2092/91 del Consiglio del 24/06/1991 in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.).

Per la fornitura di alimenti provenienti dall'agricoltura biologica, sia confezionati che sfusi, sia surgelati che freschi, dovrà essere inoltre allegata la certificazione prodotta da un organismo di controllo riconosciuto attestante la conformità delle tecniche di produzione secondo il metodo biologico.

L'azienda dovrà indicare altresì l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi e per ognuna di esse produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica rilasciata da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/95).

Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

Nella eventualità che, per fatti eccezionali, non imputabili alla Ditta Fornitrice, debitamente certificati dal fornitore originario, la fornitura degli alimenti biologici sia insufficiente o assente si può integrare con prodotti derivanti da coltivazioni tradizionali che comunque escludano prodotti transgenici.

In tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere una proporzionale riduzione del costo pasto sulla base dei prezzi di riferimento di mercato del prodotto non biologico.

ART. 10

Fatturazione

Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, il Comune corrisponderà all'appaltatore il prezzo risultante dall'aggiudicazione della gara d'appalto.

L'appaltatore provvederà all'emissione di fattura entro l'ultimo giorno del mese successivo a quello di competenza, per l'importo dei pasti forniti.

I pagamenti saranno effettuati a mezzo mandato entro 45 giorni dalla data di ricevimento della fattura previo controllo del numero dei pasti forniti.

In caso di ritardato pagamento, l'appaltatore non potrà sospendere il servizio ma avrà diritto all'interesse legale per ritardato pagamento delle fatture.

L'appaltatore, con tale corrispettivo, s'intende soddisfatto di qualsiasi sua spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi e non ha, quindi, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Art. 11

Autocontrollo

L'appaltatore dovrà garantire ed adempiere, attraverso proprie procedure, la funzione di autocontrollo e la rispondenza del servizio alle normative vigenti in applicazione del D. Lgs. N.155 del 26 maggio 1997 in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Art.12

Vigilanza

La corrispondenza tra i prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato (compresi allegati) sarà verificata dal Comune a mezzo dei propri agenti, dagli incaricati del Servizio Dietologico Asl e dai membri della Commissione Mensa nominati dal Sindaco che provvederanno ad effettuare la sorveglianza, la vigilanza ed il controllo sui servizi.

Qualsiasi mancanza rilevata a carico dei dipendenti del servizio sarà accertata dagli agenti comunali e comunicata all'appaltatore.

L'appaltatore, entro due giorni dalla data della notifica dell'inadempienza, potrà presentare le proprie deduzioni: in mancanza di queste, l'amministrazione adotterà i provvedimenti del caso.

Il personale del Comune incaricato avrà diritto di accesso alle cucine.

Anche i membri della Commissione Mense, in numero limitato, possono accedere ai

locali adibiti a centro cottura, all'inizio dell'anno scolastico, prima dell'inizio di attività di refezione e verificare lo stato igienico e di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature e anche durante l'anno su motivata richiesta, qualora vi siano sospetti fondati e motivati di mal funzionamento, concordando le modalità di accesso con il responsabile del servizio.

La ditta appaltatrice provvederà a confezionare una porzione di ogni pasto preparato (sia per il primo che per il secondo) e a depositarla nel frigorifero e conservarla almeno per 48 ore a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione appositamente chiusa sarà riportata la data di confezionamento.

Art.13

Oneri dell'appaltatore

Per l'esecuzione del servizio, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore si impegna a provvedere a sue spese a:

- l'acquisto dei generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti, secondo le indicazioni di qualità contenute nell'allegato ricettario;
- la preparazione dei pasti e la loro consegna in appositi contenitori isotomici multiporzioni presso le scuole con propri automezzi nei tempi stabiliti;
- il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature in cucina;
- al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi modo l'appaltatore per tutti i servizi previsti nel presente capitolato;
- il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene, sanità, sicurezza sul lavoro;
- le retribuzioni e le assicurazioni (previdenziali , assistenziali ed infortunistiche) del personale preposto e quant'altro reso obbligatorio nei confronti del personale dipendente.
- alle assicurazioni di ogni specie, anche per i danni a cose o persone;
- a tutte le spese di qualunque entità e specie, necessarie per la perfetta esecuzione dei servizi affidati.

Resta, comunque, salva ogni possibilità di accertamento e controllo da parte dell'Amministrazione appaltatrice, circa il rispetto delle norme di cui al presente articolo.

Art. 14

Personale

L'appaltatore dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un ottimo espletamento del servizio. Il personale deve essere capace e fisicamente idoneo.

Il Comune si riserva di controllare l'idoneità fisica del personale in servizio il cui accertamento è demandato ai competenti servizi dell'A.S.L.

In servizio il personale dovrà essere munito di idonea divisa, fornita dall'appaltatore, esporre un cartellino individuante nome e cognome dell'addetto ed osservare un contegno corretto e rispettoso nei confronti sia della cittadinanza sia dell'Amministrazione.

L'appaltatore s'impegna a sostituire i dipendenti che non osservassero siffatto contegno e a multare il personale che abbia commesso scorrettezze, su segnalazione del Comune.

Nello svolgimento di tutti i servizi contemplati nel presente capitolato, devono essere sempre salvaguardati, nel migliore dei modi, l'igiene ed il decoro, anche quando ci si riferisce alle condizioni di lavoro del personale addetto.

Il personale è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni e regolamenti emanati dall'Amministrazione Comunale e di quelle impartite dall'appaltatore.

L'appaltatore è tenuto al rispetto del contratto nazionale di lavoro della categoria e delle disposizioni di legge in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale ed all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale.

L'appaltatore dovrà designare un responsabile per i rapporti con l'Amministrazione Comunale, che dovrà segnalare immediatamente all'Ufficio Pubblica Istruzione tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare svolgimento del servizio.

Art. 15

Materiali ed attrezzi

L'appaltatore dovrà provvedere a sue cure e spese a tutto il materiale necessario ed a tutte le attrezzature occorrenti per la completa e perfetta esecuzione del servizio.

Tutto il materiale in uso dovrà essere tenuto in buono stato. L'Amministrazione avrà la facoltà di effettuare periodiche ispezioni per constatare lo stato di manutenzione delle attrezzature e dei materiali. L'appaltatore si obbliga ad effettuare senza indugio le riparazioni e le sostituzioni che gli verranno ordinate.

Art.16

Responsabilità e assicurazione

L'appaltatore 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 di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso. A tale scopo, l'appaltatore deve provvedere a prestare una apposita polizza fidejussoria assicurativa per un importo da concordare.

Art. 17

Cauzione definitiva

La cauzione che l'appaltatore dovrà versare all'atto della stipulazione del contratto a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, è stabilita nella misura del 5% dell'importo netto dell'appalto.

La cauzione dovrà essere costituita mediante versamento presso la tesoreria Comunale in numerario o in titolo di Stato o garantiti dallo Stato, oppure potrà essere prestata a mezzo di polizza fidejussoria bancaria secondo le vigenti disposizioni, oppure nella forma della polizza fidejussoria assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione, regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi della normativa vigente.

L'appaltatore potrà essere esonerato dalla costituzione della cauzione a termini delle vigenti disposizioni di legge previo miglioramento del prezzo di aggiudicazione.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione, di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempienza, salvo l'esperimento di ogni altra azione da parte dell'Amministrazione, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto.

Art. 18

Penalità

In caso di inadempimento agli obblighi dell'appalto, l'appaltatore, oltre ad ovviare alla infrazione contestata nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie da un minimo di € 77.46 ad un massimo di € 258.22 da applicarsi con provvedimento del sindaco/funzionario dirigente.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

L'appaltatore, nei due giorni dalla data di notifica dell'inadempienza potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà il sindaco/funzionario dirigente, sentito il responsabile del competente servizio.

L'ammontare delle penali sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

Art.19

Casi di sospensione del servizio per sciopero

In caso di sospensione del servizio dovuto a sciopero del personale comunale, l'Ufficio Pubblica Istruzione dovrà darne comunicazione alla Ditta appaltatrice almeno tre giorni prima.

La ditta, a sua volta, in caso di sospensione del servizio, per sciopero del proprio personale dovrà darne comunicazione a questo Ente almeno cinque giorni prima.

ART.20

Esecuzione d'ufficio

Nel caso si verificano deficienze ed abusi nell'espletamento del servizio, l'amministrazione potrà fare eseguire d'ufficio il servizio e quant'altro necessario per il regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, ove l'appaltatore, espressamente diffidato, non vi ottemperi nel termine stabilito.

L'ammontare delle spese per l'esecuzione d'ufficio sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

ART 21

Controversie fra appaltatore cd utenti

Contro l'operato dei dipendenti dell'appaltatore gli utenti possono ricorrere al sindaco o funzionario dirigente, il quale decide secondo equità: la decisione sarà accettata dall'appaltatore il quale rinuncia al ricorso all'autorità giudiziaria. È fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria nel caso che il predetto giudizio non venisse accettato dal privato utente.

ART 22

Controversie – Arbitrato

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra il comune e l'appaltatore, così durante l'appalto come al suo termine, saranno deferite ad un collegio arbitrale costituito da tre membri, designati: uno dall'amministrazione comunale, uno dall'appaltatore, entrambi entro trenta giorni dalla richiesta di arbitrato, ed un terzo, con le funzioni di presidente, di comune accordo tra le parti o, in caso di disaccordo, dal presidente del competente tribunale.

Il collegio arbitrale giudicherà, come amichevole compositore, senza le forme di procedure per gli atti di istruzione.

Il giudizio della commissione arbitrale sarà inappellabile ed obbligherà le parti, le quali rinunciano espressamente al ricorso all'autorità giudiziaria.

Le spese del giudizio arbitrale, anticipate dalla parte che avrà presentato la domanda di arbitrato, saranno a carico della parte soccombente.

ART.23

Risoluzione del contratto

L'amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'appaltatore, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'espletamento del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio dell'amministrazione, o che il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

In tal caso all'appaltatore sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione, però, dell'ammontare delle penali per i ritardi eventualmente già maturati al momento della risoluzione; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dello stesso appaltatore dei suoi impegni contrattuali

Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato all'appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.

ART 24

Disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.