

# COMUNE DI COLLESANO

Provincia di Palermo

AREA1 AFFARI ISTITUZIONALI-SERVIZI ALLA PERSONA E TEMPO LIBERO

## Capitolato d'oneri per la gestione del servizio di mensa scolastica Periodo 2018 / Dicembre 2019

### ART. 1

#### Affidamento e durata del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio di mensa scolastica per la scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria che effettuano il tempo prolungato per gli anni 2018 e 2019, con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per la vacanze previste nel calendario scolastico o per altre cause.

L'appalto si intenderà concluso il 31 dicembre 2019, con il numero massimo di pasti presunti pari a 36.000.

Alla scadenza dell'appalto se il numero di pasti forniti sarà inferiore a quello presunto, l'aggiudicatario non avrà nulla a pretendere, intendendosi l'appalto "a misura" e non "a corpo".

A conclusione del Servizio medesimo, l'Amministrazione Comunale, nelle more dell'espletamento della gara per la nuova aggiudicazione del Servizio di Refezione Scolastica, può chiedere all'attuale aggiudicatario di proseguire il Servizio medesimo, agli stessi patti e condizioni dell'aggiudicazione in essere, fino all'espletamento ed esito della nuova gara. L'aggiudicatario s'impegna ad accettare la presente condizione. In tal caso l'Amministrazione procederà all'acquisizione di un nuovo CIG e nel rispetto delle soglie di aggiudicazione, previste per legge e per le procedure negoziate dirette.

La fornitura dei pasti è da effettuare con la quantità e la qualità dei prodotti di cui alle tabelle dietetiche allegate e secondo la descrizione del capitolato d'oneri.

L'importo a base d'asta ammonta a € **125.429,50 oltre IVA** come per legge, compreso il costo del personale ed oneri interferenziali non soggetti a ribasso, così suddiviso:

- N° 19.317 pasti per la scuola dell'infanzia (compreso personale ATA e insegnanti) per € 67.609,50;
- N° 16.520 pasti per la scuola primaria (compreso personale ATA e insegnanti) per € 57.820,00 ;

### ART. 2

#### Organizzazione del servizio

- 1) Il servizio, rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria che effettua il tempo prolungato, consiste nella:
  - a) Preparazione, distribuzione, trasporto e somministrazione dei pasti;
  - b) Pulizia delle sale mensa e dei locali accessori;
  - c) Fornitura stoviglie solo per il personale docente e ATA e altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;il materiale utilizzato deve essere a norma di legge;  
Il punto di cottura e una sala mensa hanno sede nel plesso scolastico della scuola dell' Infanzia di Via Imera e una sala mensa si trova c/o la scuola Primaria di Via T.Villa;
- 2) La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutto quanto occorre per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e specificatamente:
  - Acquisto dei generi alimentari;
  - Preparazione e distribuzione dei pasti;
  - Acquisto dei materiali per la pulizia e quant'altro occorrente all'ordinaria manutenzione delle attrezzature necessarie al funzionamento del punto di cottura;
  - Assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuoco, pulizieri, autista e mezzo di trasporto).
  - Adozione di un proprio piano di autocontrollo HCCP;

Gli oneri relativi al regolare inquadramento retribuzione di detto personale restano a carico della ditta aggiudicataria. Il predetto personale dovrà essere munito di certificato medico attestante l'immunità da malattie infettive.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le norme di legge, decreti vigenti nonché a quanto previsto dal D.lgs.50/2016, dovrà dotarsi di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **ART. 3**

#### **Luogo di esecuzione ed attrezzature**

Il Comune di Collesano mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali cucina ubicati presso la scuola dell'Infanzia di Via Imera, il kit mensa dato in dotazione ad ogni alunno che fruisce del servizio di mensa scolastica, composto da piatto fondo, piatto piano, tris posate, mini boccale, le attrezzature, gli utensili di cui è fornito i centri cottura mediante consegna del predetto materiale e previa redazione di apposito verbale nel quale verrà descritto lo stato attuale delle attrezzature. L'acquisto di ulteriore attrezzature, se mancanti, è a totale carico della ditta aggiudicataria;

A carico dell'Ente restano le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali, all'energia elettrica, acqua riscaldamento, mentre resta a carico della ditta la manutenzione ordinaria.

### **ART. 4**

#### **Svolgimento della mensa**

Il servizio dovrà essere svolto in condizioni ottimali di igiene e decoro.

La ditta concessionaria risponderà di tutti i danni che per fatto proprio o dei propri dipendenti potranno derivare al Comune e/o terzi, oltre ai destinatari del servizio e ad altro personale autorizzato ad usufruire del servizio;

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la stessa dovrà essere coperta da polizza assicurativa, secondo i massimali di legge.

Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà documentare al Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/RCO) con i seguenti limiti di massimale:

**Euro 5.000.000,00 per sinistro**

**Euro 250.000,00 per sinistro**

La polizza dovrà provvedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

La polizza dovrà, inoltre, prevedere la qualifica di terzo per il Comune committente. Copia della citata polizza dovrà essere consegnata prima dell'inizio del servizio all'Amministrazione Comunale.

### **ART. 5**

#### **Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere cucinati nei locali cucina della scuola dell'infanzia, attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, rilasciate dall'ASP territorialmente competente e che fanno parte integrante del presente capitolato.

Il Comune di Collesano ha aderito alle mense "**Tipiche**" pertanto è fatto obbligo alla ditta affidataria di rivolgersi scrupolosamente per l'acquisto di materie prime a fornitori locali o in mancanza, a quelli che hanno aderito alla SO.SVI.MA ;

La ditta affidataria dovrà essere in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti utilizzati acquisendo dai fornitori la certificazione e/o documentazione idonea:

- A consentire la tracciabilità del prodotto;
- A dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico (Reg.to CEE 852/2004 e s.m.i.) in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna dei pasti;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- tutti i prodotti surgelati, da utilizzarsi previo scongelamento, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

Dovrà essere assicurata la fornitura di **cl. 250 di acqua minerale** ad alunno durante i pasti.

Eventuali variazioni nell'elenco del menù saranno comunicate alla ditta appaltatrice solo dall'Ufficio P.I., previa autorizzazione dell'organo sanitario competente.

La Ditta su richiesta della stazione appaltante dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati per gli alunni, ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi, deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

1. diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario;
2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico alla concessionaria e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Collesano, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta.

*Le richieste dovranno essere mantenute riservate ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.*

#### **ART. 6 Numero dei pasti**

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà predeterminato ogni giorno in base al numero di utenti presenti nella medesima giornata;

Il servizio dovrà essere fornito giornalmente per cinque giorni alla settimana escluso il sabato per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria che effettuano il tempo prolungato;

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportano la sospensione delle lezioni la ditta verrà avvisata con 24 ore di anticipo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso.

La cottura e la distribuzione dei pasti saranno effettuate da personale della ditta appaltatrice.

La somministrazione dei pasti avverrà dalle ore 12,00 alle ore 13,30, tali orari potranno essere modificati a richiesta del capo d'istituto.

E' fatto divieto dell'uso di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto, i cibi erogati dovranno essere preparati in sede nella stessa giornata di consumo;

#### **ART. 7 Controllo Regolarità del servizio**

Il controllo sul regolare e preciso svolgimento del servizio verrà effettuato dall'Ufficio P.I. del Comune che lo eserciterà attraverso il personale in servizio c/o l'ufficio, dall'Ufficiale Sanitario ;

#### **ART. 8 Costo del servizio**

Il costo del servizio sarà coperto con fondi comunali e con la compartecipazione delle famiglie;

La quota a carico delle famiglie verrà introitata direttamente dal Comune mediante la vendita dei relativi buoni pasto;

Rimangono a totale carico dell'Ente gli eventuali casi di esenzione ticket refezione scolastica e il costo degli insegnanti.

#### **ART.9 Modalità di pagamento**

Il pagamento avverrà mensilmente a presentazione di fattura da parte della ditta, previa acquisizione da parte dell'Ufficio della documentazione attestante che la ditta è in regola con i versamenti INAIL ed INPS (DURC) e verifica delle presenze scolastiche attraverso i tabulati trasmessi dalla scuola;

Nella fattura dovrà essere riportato il numero complessivo dei pasti forniti nel mese e distinti per scuola dell'infanzia e primaria e personale ATA..

#### **ART. 10 Qualità degli alimenti**

La ditta aggiudicataria, fermo restando quanto detto all'art. 5, dovrà impiegare nell'erogazione del servizio scrupolosamente sempre derrate alimentari di prima qualità conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e nel rispetto delle direttive CEE;

Preventivamente, si dovranno comunicare le marche dei prodotti che verranno utilizzate. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 5 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti.

Ogni modifica dovrà essere preventivamente comunicata ed autorizzata dal Comune.

#### **ART. 11 Conservazione dei campioni "Pasto Test"**

Al fine di consentire indagini analitiche, la concessionaria deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del responsabile del centro cottura. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un

- processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue: Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
- Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
  - Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
  - Il campione deve essere mantenuto refrigerato a -18 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
  - Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
  - Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

#### **ART. 12**

##### **Sub appalto del servizio**

Considerata la particolare natura del servizio, il subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

#### **ART. 13**

##### **Penalità in caso di inadempienze**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità in caso di inadempienze:

Utilizzo di derrate alimentari e bevande il cui confezionamento e/o etichettatura non è conforme alla vigente normativa;	€ 200,00
Mancato rispetto dei prodotti da utilizzare	€ 100,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 500,00
Inadeguata pulizia dei locali	€ 500,00
Mancato rispetto del sistema di autocontrollo ex D.lgs.157/77	€ 1.000,00
Ritardo sull'orario previsto della distribuzione dei pasti	€ 200,00
Mancata erogazione del servizio per motivi di carattere eccezionale	€ 100,00 giornalieri

Il Comune potrà rivalersi per l'incameramento delle suddette penalità mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione delle fatture mensili o in subordine mediante l'incameramento della cauzione in misura pari alla penale.

Qualora i suddetti inadempimenti dovessero verificarsi ripetutamente oltre il limite di N° 3 contestazioni si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta concessionaria del servizio.

Costituiscono altresì, causa di risoluzione della concessione le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta concessionaria;
- messa in liquidazione della ditta;
- Interruzione del servizio;
- Casi di tossinfezione alimentare;
- Sub concessioni del servizio non autorizzati dal Comune.

#### **ART.14**

##### **Spese di stipula contratto**

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla concessione del servizio nonché le spese contrattuali, registrazione ecc. sono a totale carico della ditta concessionaria.

#### **ART. 15**

##### **Garanzie contrattuali**

La Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva nelle forme e previsioni di legge per l' esatto adempimento degli obblighi contrattuali.

**ART. 16**  
**Inizio del servizio**

L' inizio del servizio dovrà aver luogo entro e non oltre 10 giorni dalla data di stipula del contratto;  
L' amministrazione Comunale per comprovate necessità, potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di iniziare il servizio anche prima della data di stipula del contratto senza che la Ditta possa sollevare eccezione o riserva alcuna. In tal caso la comunicazione di inizio attività sarà inviata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il servizio potrà essere iniziato entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione.

**ART. 17**  
**Rinvio**

Per quanto non previsto espressamente nel presente capitolato , si fa rinvio alla legge e ai regolamenti che disciplinano la materia.

Il R.U.P.

---

LA DITTA

---