

**CAPITOLATO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
FORNITURA DERRATE ALIMENTARI ASILI NIDO COCCINELLE ED ARCOBALENO
DEL COMUNE DI GIULIANOVA**

Art. 1

Oggetto dell’appalto.

Costituisce oggetto del presente appalto:

1. servizio di refezione scolastica;
2. fornitura derrate alimentari negli asili nido comunali denominati “Le Coccinelle” ed “Arcobaleno”, nel rispetto delle modalità indicate nel presente capitolato.

Art. 2

Durata dell’appalto

L’appalto ha durata di anni 3 (tre) a far tempo dalla data di sottoscrizione del contratto in cui si darà conto dell’effettivo inizio del servizio. La terza Area – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio - del Comune, d’accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all’appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione, per quanto concerne le scuole interessate dal servizio, e la data di inizio delle attività educative per quel che riguarda gli Asili Nido destinatari del servizio di fornitura delle derrate alimentari.

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell’utenza refezione

L’utenza è composta dagli alunni delle scuole dell’infanzia, nonché dal personale autorizzato operante nei plessi scolastici. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito di eventuale entrata in vigore di riforme scolastiche, concordano comunque le possibili variazioni con l’appaltatore.

Art. 4

Importo complessivo e contenuto dell’appalto

L’appalto è relativo sia al servizio di refezione scolastica per le scuole dell’infanzia, che alla fornitura di derrate alimentari necessarie a confezionare pasti per gli asili nido comunali. Il valore

presunto riferito al triennio, pertanto, per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, ed a far tempo dalla sottoscrizione del contratto ovvero dalla (eventuale) anticipata assunzione dello stesso, è stimato in circa € 830.000,00, al netto dell'IVA. Detto importo è stato stimato sulla base della spesa reale, riferita alla refezione, ed effettuata nel triennio solare 2014, 2015, 2016. L'importo presunto relativo agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso è pari ad € 3.000,00 nel triennio. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando circa n. 420 pasti giornalieri da erogare in riferimento a tutti i plessi scolastici interessati dalla erogazione del servizio di refezione, in parallelo alla durata di ogni anno scolastico. Il prezzo unitario del pasto a base d'asta è di € 4,15, al netto dell'IVA ed al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, in riferimento al servizio di refezione scolastica per i plessi delle Scuole dell'infanzia di Giulianova. L'appaltatore, altresì, si impegna ad eseguire la fornitura di derrate alimentari, in riferimento ai due Asili Nido Comunali denominati "Le Coccinelle" ed "Arcobaleno", sulla base delle richieste che verranno quotidianamente formalizzate dal personale addetto. Dette derrate alimentari sono necessarie, nessuna esclusa e/o eccettuata, a confezionare pasti che verranno preparati in loco a cura del personale dipendente dal Comune. A titolo di remunerazione per la fornitura delle derrate, il Comune provvederà a corrispondere un importo unitario -fisso ed invariabile- di € 1,90 al netto dell'IVA. La qualità delle derrate deve essere completamente rispondente alla tipologia offerta in ordine al servizio di refezione per le Scuole dell'Infanzia. L'appaltatore, altresì, è obbligato a fornire settimanalmente, su richiesta del personale degli Asili Nido, il materiale e prodotti occorrenti a garantire la pulizia e sgrassatura dei pavimenti, delle stoviglie, e dei piatti impiegati sia all'interno delle Scuole dell'infanzia, che all'interno degli Asili Nido. Ne discende che il costo dell'appalto nel suo complesso è riferito sia al servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia come sopra indicato, che al servizio di derrate alimentari per gli asili nido, parimenti come sopra indicato.

Art. 5

Divieto di subappalto

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura assunta con il presente appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, salvo maggiori danni accertati. Sono affidabili a terzi le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni forniti dall'Amministrazione Comunale nonché l'eventuale effettuazione di forniture di beni, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art. 6

Importo contrattuale

L'importo effettivo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso, applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto in riferimento alle scuole dell'infanzia e del numero delle derrate da fornire in riferimento agli Asili Nido Comunali.

Art. 7

Modifica del contratto durante il periodo di validità

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 50/2016, art. 106, comma 1, di modificare il contratto di appalto in corso di validità in ragione della programmazione delle attività didattiche e scolastiche riferite alla competenza degli istituti comprensivi ricadenti sul territorio comunale e delle eventuali e consequenziali esigenze della popolazione scolastica comunale.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, altresì, di prorogare la durata del contratto in corso di esecuzione, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 8

Locali, attrezzature, storico numero pasti refezione e derrate alimentari

I locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. In appresso si indica lo storico riassuntivo degli ultimi tre anni del servizio refezione scolastica, riferito alle Scuole oggetto del servizio di refezione ed agli asili nido

Anno scolastico 2014 - 2015	Numero pasti	
Comune di Giulianova	Scuole	73.237
Comune di Giulianova	Asili nido	14.497

Anno scolastico 2015 - 2016	Numero pasti	
Comune di Giulianova	Scuole	71.182
Comune di Giulianova	Asili nido	9.712

Anno scolastico 2016 - 2017	Numero pasti	
Comune di Giulianova	Scuole	72.560
Comune di Giulianova	Asili nido	7.369

Art. 9

Spese, manutenzione ordinaria e straordinaria

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas, telefono e riscaldamento nei locali destinati al servizio. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore. La manutenzione straordinaria compete al Comune.

Art. 10

Svolgimento del servizio

L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:

- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti nelle cucine e nelle sale refezione delle scuole;
- Trasporto dei pasti, laddove previsto;
- Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- Fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;
- Effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario su richiesta insindacabile del Comune;
- Richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- Impegno a fornire, per tutta la durata dell'appalto (dal lunedì alla domenica), un numero giornaliero di pasti gratuiti (minimo 70), da destinare a famiglie bisognose che saranno state individuate sulla base di puntuale avviso pubblico emanato annualmente dal Comune;
- Quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.

Art. 11

Veicolazione dei pasti

Il trasporto dei pasti, laddove richiesto, va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico/sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

L'appaltatore provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

Art. 12

Menù, variazioni, diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane e frutta, è regolato dal menù, riportato in allegato e dall'impiego delle materie prime medesimamente indicate in allegato. Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, nutrizionistico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio - del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti. L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico all'Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio - del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, previa presentazione di specifica richiesta dell'utenza, previamente assentita dal Comune, diete per esigenze etiche ed etnico-religioso. In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino individuale così composto: n. 2 panini o focacce imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere. **Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato le schede merceologiche e menu, con grammature di tutti gli alimenti, nonché le linee guida predisposte dalla Regione Abruzzo.**

Art. 13

Introduzione mirata di prodotti biologici

L'olio extra vergine di oliva ed il pomodoro pelato dovranno essere di produzione biologica.

Art. 14

Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. 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. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio - del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Art. 15

Sistemi di controllo e di monitoraggio

L'Amministrazione si riserva di adottare sistemi di controllo e di monitoraggio periodici non concordati, finalizzati alla verifica della rispondenza dei pasti forniti agli standard stabiliti dalle linee guida regionali. Allo scopo, l'Amministrazione è legittimata a richiedere al contraente qualsivoglia documento contabile ritenuto utile.

Art. 16

Personale adibito al servizio

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore. L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio presenta, all'Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio - del Comune, l'elenco nominativo del personale operativo assunto, che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio.

Art. 17

Direttore responsabile del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Il Direttore coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con la Area terza – Ufficio Istruzione e Diritto allo

Studio - del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori, ove istituite.

Art. 18

Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, con obbligo di far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia. L'Appaltatore è obbligato a rilevare il personale assunto dall'impresa uscente secondo quanto previsto dalla legge e dal C.C.N.L. di categoria, in materia di "passaggi diretti ed immediati".

Art. 19

Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

Art. 20

Standard minimi di qualità

L'appaltatore si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

- La preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;
- Il rispetto dei menù di cui agli allegati;
- La distribuzione della prima portata a tutti gli utenti entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto e non oltre dieci minuti dall'arrivo dei pasti nei locali interessati dal servizio di trasporto;
- La sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali eseguite in giornata al termine del servizio;
- Il servizio di “diete speciali” attivato entro tre giorni da quello della richiesta dell'utente;
- L'effettuazione in un laboratorio autorizzato ai sensi di legge di almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati, i cui dati dovranno essere tempestivamente comunicati all'Area III – Ufficio Istruzione e Diritto allo Studio – del Comune di Giulianova.

Art. 21

Verifiche e penali

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature previste: penale di € 500,00;
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00;
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00;
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 1.000,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

Art. 22 Corrispettivi

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei servizi di cui al presente capitolato. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. L'erogazione del corrispettivo potrà avvenire con termini e modalità diversi rispetto a quelli previsti dal D.Lgs. n. 231/2002, da negoziare con l'aggiudicatario, previa deduzione delle eventuali penali e delle sanzioni applicate. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

Art. 23 Cauzione definitiva

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina annullamento dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art. 24 Responsabilità – danni

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accetta, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa. L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate. Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi.

Art. 25
Controversie

Ogni controversia derivante dall'applicazione e/o interpretazione delle fonti del presente appalto, sono devolute alla cognizione del Giudice riconosciuto dalla legge.

Art. 26
Adempimenti per la stipulazione del contratto

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D.Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

Art. 27
Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative.

Il Dirigente
Dr. Donato Simeone