



Comune di VILLALVERNIA
Provincia di ALESSANDRIA

Allegato A

COMUNE DI VILLALVERNIA
Provincia di Alessandria

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA
SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA E MICRO NIDO
COMUNALE -**

ART. 1 - Oggetto dei servizio

Il servizio di mensa delle scuole dell' Infanzia – Scuola Primaria e Micro Nido Comunale, comprende le seguenti prestazioni:

- preparazione pasti caldi nella cucina del Micro Nido, presso l'immobile in Piazza Don Pierino Bonaventura, secondo il menù e le tabelle dietetiche concordate, che potranno variare su indicazione dell'A.S.L. competente, compresa la fornitura di acqua minerale naturale;
- apparecchiatura tavoli;
 - ritiro buoni pasto e conteggio presenze ;
- **Distribuzione dei pasti caldi agli utenti della Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria e utenti del Micro Nido in loco;**
 - Sparecchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio della scuola dell'infanzia e micro nido;
- Pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
- Lavaggio stoviglie;
- Pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- Pulizia locali contenenti dette attrezzature.

Il servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da intolleranza o allergia alimentare o celiachia o di altri disturbi che comportano una alimentazione specifica, debitamente certificata.

La preparazione dei pasti dovrà soddisfare il fabbisogno giornaliero, sulla base del numero degli alunni cui erogare il pasto, tenuto conto delle presenze sulla base del numero dei buoni pasti raccolti al mattino di ogni giornata e delle presenze comunicate dal personale del Micro Nido.

L'utente che assentandosi non consuma il pasto prenotato non ha diritto ad alcuna forma di rimborso o compensazione.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio, con un'esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola. Resta inteso che tutto il personale:

- dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare; - deve essere a conoscenza dei criteri di base della legge n. 626/96 e del D.Lgs. n. 155/1997; - nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80;

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Villalvernia.

ART. 2 - Locali ed attrezzature a disposizione dell'appaltatore

La preparazione dei pasti caldi deve avvenire nel locale cucina messo a disposizione dall'Amministrazione. Il suddetto locale ed arredi ivi presenti per la preparazione dei pasti sono trasferiti in comodato d'uso nello stato in cui si trovano, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la preparazione e distribuzione dei pasti in favore degli alunni iscritti per il servizio ed al personale docente con compiti di assistenza e vigilanza.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- 1) Acquisto generi alimentari necessari, secondo i menù e le tabelle dietetiche ;
- 2) Acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- 3) i detersivi, sanificanti e attrezzature impiegati per le operazioni di pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali;
- 4) Gli indumenti e idonei strumenti di lavoro del personale;
- 5) La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti ivi esistenti;

Sono a carico del Comune

- 1) La fornitura idrica;
3. L'energia elettrica;
4. Il gas metano utilizzato per la cottura dei pasti
5. Il riscaldamento.
6. il mantenimento della salubrità degli alimenti per tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito;
7. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti, le tovaglie, le posate;
8. gli interventi periodici di deblatizzazione.

Manutenzione e pulizia

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo della manutenzione ordinaria delle attrezzature, impegnandosi in ogni caso ad assicurare l'efficienza delle stesse attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature è a carico del Comune; eventuali interventi richiesti dovranno pervenire per iscritto. La detersione e la disinfezione dei locali e degli arredi, il lavaggio delle stoviglie e di tutte le suppellettili impiegate, dovranno essere eseguiti a fine somministrazione pasti o qualora sia ritenuto necessario. I prodotti impiegati per le attività di pulizia e disinfezione dovranno essere corredati delle opportune schede tecniche e conservati in appositi armadietti, lontano dagli alimenti.

ART. 3 - Prezzo d'appalto

Pasti annuali medi presunti n. 10.000- l'importo presunto di appalto per l'anno scolastico 2023/2024 **fino al 14.08.2024** - è stimato in Euro **5,00** + Iva a pasto, per mensa nido, ed Euro 5,20 + Iva a pasto per scuola dell'infanzia e scuola primaria, comprensivo di primo piatto, secondo, contorno, dolce, acqua;.

Tale valore è puramente indicativo e potrà subire sensibili variazioni, anche nel corso dello stesso anno solare, in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati

In caso di eventuali forti aumenti de costi delle derrate alimentari superiori alle variazioni dell'indice Istat nel corso dell'anno scolastico 2023/2024 **fino al 14.08.2024** vengono concordati nuovi prezzi.

ART. 4 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di un anni uno, prorogabile, e sarà definito in conformità al calendario scolastico e alla programmazione dell'Amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio di refezione scolastica, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento etc), in tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.

ART. 5 - Modalità di appalto L'appalto sarà aggiudicato mediante gara affidamento diretto, in attesa di espletare regolare gara tramite Mepa..

ART. 6 - Giorni e orario di mensa Il servizio mensa deve essere assicurato tutti i giorni come da calendario scolastico e secondo il calendario stabilito per i bambini del Micro Nido comunale. La somministrazione e distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari stabiliti dal Dirigente Scolastico e/o dai Responsabili delle Scuole Materne e Asilo Nido.

ART. 7 - Tabella dietetica Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto secondo le tabelle concordate e approvate dall'ASL competente, con le grammature indicate.

ART. 8 - Piano di autocontrollo HACCP e Piano di sicurezza La ditta appaltatrice del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94). Il suddetto Piano di autocontrollo HACCP dovrà essere sottoposto ad un riesame periodico secondo necessità. Una copia dovrà essere rilasciata al Comune. Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando l'Ente appaltante da ogni responsabilità. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 9 - Autorizzazioni La ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni richieste dalle normative vigenti per l'espletamento del servizio.

ART. 10 - Obblighi, impegni

La ditta appaltatrice è responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo. E' pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni del personale e dei mezzi impiegati potessero derivare al Comune.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto prescritto nel presente disciplinare.

ART. 11 - Commissione Il Comune provvederà, qualora si rendesse necessario, alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti.

ART. 12 - Controlli

L'Ente e/o la Commissione di cui al precedente articolo potranno effettuare, nell'ambito della rispettiva competenza, i controlli ritenuti opportuni senza che l'appaltatore possa frapporre qualsivoglia eccezione.

L'Amministrazione, a mezzo di propri rappresentanti, vigila sull'osservanza delle condizioni previste dal presente contratto e prospetta al rappresentante legale della Società o ad un suo delegato l'eventuale necessità di integrare o variare le modalità di espletamento del servizio.

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte della Società rispetto agli impegni assunti con il presente contratto ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni che regolamentano il servizio, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto.

La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione alla Società di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato.

Il vano decorso del termine di cui sopra, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento, con incameramento della cauzione..

L'Ente si riserva il diritto di effettuare dei controlli propri circa l'esatta esecuzione del servizio con personale dipendente, con personale specializzato mediante visite ispettive e prelievo per l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sugli alimenti con tamponi di superficie per verificare l'idoneità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei locali. Qualora dall'esito delle analisi, gli alimenti non fossero ritenuti conformi ai requisiti di legge dal Laboratorio di Analisi, fatto salvo il diritto a procedere in caso sussista un reato penale, saranno addebitate alla ditta le spese sostenute per l'esecuzione.

ART. 13 - Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità da € 25,00 ad € 500,00.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre gg. 10 dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune, o mediante ritenuta diretta sul corrispettivo spettante nel periodo in cui è stato assunto il provvedimento o prelevandola dal deposito cauzionale che dovrà essere reintegrato entro il mese successivo al prelevamento.

ART. 14 - Liquidazione competenze La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal responsabile del servizio sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno. Sulle fatture mensili dovrà essere indicato il numero totale dei pasti erogati nel mese di riferimento per ciascun plesso scolastico ed il prezzo totale.

Il compenso risultante, rapportato a mese, verrà pagato, posticipatamente, entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura, ai sensi del D.lgs. 9 ottobre 2002, e previo controllo delle presenze giornaliere, del regolare svolgimento della prestazione, e dopo l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributi attestante la regolarità della situazione previdenziale e assicurativa della Società. Il mancato rispetto dei termini fa sorgere a favore della Società il diritto alla corresponsione degli interessi sulle somme dovute al tasso e con le procedure di legge.

ART. 15 - Revisione prezzi

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile.

ART. 16 - Cauzione Polizza RCT La ditta aggiudicataria dell'appalto, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. N. 163/2006, dovrà costituire a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale calcolato per il periodo dell'appalto.

Detta cauzione potrà essere costituita in contanti, mediante versamento dell'importo relativo presso la Tesoreria Comunale oppure mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria, rilasciata a favore del Comune di Villalvernia, da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10.6.1982, n. 348.

La stipula del contratto è inoltre subordinata alla presentazione di idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio di refezione scolastica;

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti.

ART. 17 - Svincolo cauzione Lo svincolo della cauzione sarà effettuato 30 giorni dopo la cessazione del servizio. Qualora il contratto dovesse essere rescisso per negligenza dell'aggiudicatario la cauzione di cui all'articolo precedente, verrà incamerata, oltre ad eventuale richiesta di risarcimento danni.

ART. 18 - Risoluzione del contratto

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte della Società rispetto agli impegni assunti con il presente contratto ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni che regolamentano il servizio, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto. La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione alla Società di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato. Decorso del termine di cui sopra, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento, con incameramento della cauzione.

ART. 19 - Documenti allegati al contratto

Il presente capitolato costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

ART. 20 - Spese contrattuali Le spese di contratto, nessuna esclusa, (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a totale carico dell'appaltatore.

ART. 21 - Subappalto

Il subappalto non è ammesso ai sensi dell'art. 27, comma 3 del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 22 - Verifiche preliminari alla stipula del contratto

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

ART. 23 - Dati personali Ai sensi dell'art. 10 della L. 31.12.1996, n. 675 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

ART. 24 - Obblighi della tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 25 - Norme finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento ed invio a tutte le disposizioni normative vigenti che, in quanto applicabili, regolano la materia e al codice civile.



Comune di VILLALVERNIA
Provincia di ALESSANDRIA