COMUNE DI BELFORTE DEL CHIENTI
Provincia di Macerata

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: **Servizio mensa per la scuola secondaria di 1° grado per il periodo sett. 2019 – giu. 2020 mediante ricorso a procedura negoziata (art. 36 del D. Lgs. n. 50/2016 comma 2 lett. a).**

1. Oggetto della prestazione

La prestazione è relativa al servizio di **mensa della scuola secondaria di 1° grado** e riguarda le attività di preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto (gli interessati alla refezione saranno in numero **di circa 35 per giornata).**

2. Luogo di esecuzione

I locali per il servizio di cucina e per la consumazione del pasto dovranno essere messi a disposizione dalla ditta affidataria e dovranno trovarsi ad una distanza dalla scuola non superiore a 800 mt lineari.
Inoltre i locali dovranno essere rispondenti alle regole di buona tecnica e conformi alle normative UE ed antinfortunistiche e adeguati ad ospitare un numero minimo di 35 persone.

3. Durata del servizio

Il servizio dovrà essere effettuato per il **periodo da sett. 2019 a giugno 2020,** attenendosi all'articolazione del calendario scolastico deliberato dalla Direzione Scolastica, sulla scorta degli indirizzi stabiliti in merito della Regione Marche.

4. Importo dell'appalto

L'importo stimato a base di gara è pari ad **€.14.369,25** (quattordicimilatrecentosessantanove/25) IVA esclusa.
L'importo indicato è presunto e riferito ad un numero stimato di 2415 pasti per l'anno scolastico 2019/2020.
Il prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per il personale, spese per lo spostamento sul territorio degli operatori (con mezzi propri o della ditta), nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ed utenze relative alla sede del servizio.

5. Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio prevede la fornitura del pranzo per **due giornate settimanali, martedì e giovedì, per il periodo sett. 2019 - giu. 2020.** La somministrazione dovrà avvenire in uno spazio completamente riservato alla scolaresca, di capienza adeguata per la comoda sistemazione degli alunni e degli accompagnatori con le seguenti modalità organizzative:

- entro le ore 9,30 verrà comunicato dalla scuola il numero dei pasti del giorno;
- arrivo degli alunni e degli accompagnatori presso la sede di cui sopra alle ore 13,20 circa e somministrazione del pasto.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi).

6. Caratteristiche e specifiche tecniche del servizio

Il servizio mensa per la scuola secondaria consiste in:
a. acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;

b. preparazione dei cibi, da realizzarsi presso i locali della ditta affidataria;
c. ricevimento, entro le ore 09:30, delle prenotazioni del giorno, per conoscere il numero dei pasti giornalieri e delle eventuali diete speciali;
d. apparecchiatura dei tavoli;
e. distribuzione dei pasti presso la struttura;
f. raccolta delle stoviglie e riassetto dei locali adibiti a refezione;
g. pulizia e sanificazione dei locali con prodotti forniti dall'affidatario;
h. il corretto conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno del centro di cottura e dei refettori.

I pasti devono essere preparati in quantità soddisfacente solo ed esclusivamente con materie prime fresche e/o surgelate di prima qualità, senza l'utilizzo di cibi precotti; la frutta deve essere di stagione, le verdure devono essere fresche e, ove siano eventualmente surgelate, di prima qualità, le carni fresche e di ottima qualità; più precisamente, l'utilizzo delle carni e del pollame dovrà essere fatto nel massimo rispetto di tutta la normativa vigente, con particolare riferimento alle disposizioni in materia di etichettatura e di informativa sui prodotti. **Nella preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzati alimenti contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati).**

Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura indicati nel presente capitolato.

Le attrezzature utilizzate dovranno essere tutte conformi alle vigenti disposizioni di legge in merito ai requisiti igienico – sanitari.

La Ditta fornitrice dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa vigente comunitaria, nazionale e regionale in materia di etichettatura, di rintracciabilità e di igiene dei prodotti alimentari e rendersi disponibile a fornire la documentazione comprovante l'attuazione di un sistema di "autocontrollo" basato sul metodo HACCP in tutte le fasi di lavoro.

Tutto il personale adibito alla preparazione e alla somministrazione delle pietanze deve essere fornito di tesserino sanitario e deve essere tenuto in costante controllo del proprio stato di salute onde evitare la trasmissione di eventuali tossinfezioni batteriche.

La consistenza numerica del personale impiegato nel servizio, al fine di garantirne la qualità ed efficienza, dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di prelevare campioni dei pasti per le perizie merceologiche e le analisi chimiche e microbiologiche ritenute necessarie; detti campioni saranno sigillati e contrassegnati con la firma del fornitore o di chi ne effettua in sua vece la consegna; per la funzionalità del controllo, la Ditta si impegna a fornire al personale comunale, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, impegnandosi a fornire tutte le informazioni e la eventuale documentazione richiesta.

La Ditta dovrà rispettare fedelmente il menù concordato con il Comune e approvato dal responsabile del servizio sanitario A.S.U.R. e deve dare disponibilità ad accettare eventuali modifiche al menu che potranno essere richieste dal Comune, sentito il servizio sanitario A.S.U.R.

Oltre ai pasti, la Ditta dovrà fornire acqua minerale imbottigliata e il materiale necessario per la somministrazione: bicchieri, piatti, posate, tovaglioli, tovaglie o tovagliette.

L'affidatario deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, l'approntamento di diete speciali e diete personalizzate per gli utenti che ne dimostrino la necessità.

7. Menù e grammature

I pasti dovranno essere composti di norma da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca o cotta, acqua minerale naturale, frutta e pane.

I menù proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati in sede di offerta tecnica e/o comunque devono essere unicamente quelli stabiliti in accordo con l'Amministrazione Comunale e dovranno essere in relazione all'età e alla tipologia dell'utenza.

Il menù potrà subire modifiche solo eccezionalmente per esigenze particolari dell'utenza; tali modifiche saranno comunque ridefinite in accordo con il Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Inoltre è consentito una variazione dei menù previsti nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Particolare attenzione dovrà essere comunque riservata a tutti i casi di esigenze specifiche o di diete speciali, previa intesa ed indicazione da parte dell'Autorità Sanitaria competente.
L'affidatario verrà informato del calendario scolastico entro l'avvio del servizio, tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal dirigente scolastico.
Comunicazioni di eventuali modifiche per scioperi o altri eventi non stabiliti nel calendario annuale verranno effettuate almeno 3 giorni prima.
Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 35% della frequenza media giornaliera, dovranno essere comunicati alla ditta appaltatrice almeno 48 ore prima del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.
Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica o via telefax e potranno essere accettate dall'affidatario solo se effettuate da parte della scuola e/o dal Comune.

8. Penalità

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'Amministrazione Comunale applicherà all'impresa penalità, sotto forma di sanzioni pecuniarie, come di seguito indicato per ogni tipologia di infrazione:

Inadempimento	Penalità
Mancata esecuzione o sospensione del servizio da parte del personale dell'appaltatore delle attività oggetto dell'appalto	verrà applicata una penale del 5% del valore annuo dell'appalto.
Mancato rispetto delle indicazioni dell'Amministrazione in ordine ai tempi di effettuazione del servizio	Dopo le prime due inadempienze, formalmente contestate, verrà applicata una penale del 2% sull'ammontare annuo dell'appalto; in caso della terza inadempienza, formalmente contestata, verrà applicata una penale del 3% sull'ammontare annuo dell'appalto.
mancato rispetto del menù: mancanza di una qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno, senza che vi sia stata regolare segnalazione ed autorizzazione del Comune	Dopo le prime due inadempienze, formalmente contestate, verrà applicata una penale del 2% sull'ammontare annuo dell'appalto; in caso della terza inadempienza, formalmente contestata, verrà applicata una penale del 3% sull'ammontare annuo dell'appalto.
Alimenti scaduti Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi	alla prima inadempienza, formalmente contestata, verrà applicata una penale del 3% sull'ammontare annuo dell'appalto
Diete Per mancata o erronea consegna di dieta speciale	Dopo le prime due inadempienze, formalmente contestate, verrà applicata una penale del 2% sull'ammontare annuo dell'appalto; in caso della terza inadempienza, formalmente contestata, verrà applicata una penale del 3% sull'ammontare annuo dell'appalto.
Inadempienze varie diverse dai punti precedenti	Dopo le prime due inadempienze, formalmente contestate, verrà applicata una penale del 2% sull'ammontare annuo dell'appalto; in caso della terza inadempienza, formalmente contestata, verrà applicata una penale del 3% sull'ammontare annuo dell'appalto.

Le inadempienze ed irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da trasmettersi, anche a mezzo fax, alla ditta, che dovrà, entro 5 giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della lettera, produrre per iscritto le proprie controdeduzioni; trascorso il tempo suddetto l'Ente appaltante deciderà nel merito, applicando le relative penali, secondo quanto stabilito al presente articolo nonché, se ne ricorra il caso, secondo quanto stabilito dal successivo articolo 10.
L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.
E' fatto salvo in ogni caso il diritto, in capo al Responsabile del Servizio, al risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti direttamente o indirettamente imputabili alle inadempienze sopra descritte.
Ai fini della riscossione pecuniaria delle penalità, nella misura del relativo ammontare, sarà applicato il principio della compensazione, ex articolo 1241 c.c, con i crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto.
La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate costituiscono comunque causa di risoluzione del contratto.

9. Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, che, al termine dell'istruttoria, procederà alla comunicazione dell'affidamento dell'appalto.
L'Ente provvederà ad effettuare i controlli circa la verifica della sussistenza dei requisiti auto dichiarati, con particolare riferimento alla regolarità contributiva ed ai requisiti morali e di capacità (ad esempio mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste, irregolarità contributiva, anomalia dell'offerta). Qualora l'Impresa non risultasse in regola con gli obblighi di cui sopra, questo Ente non potrà provvedere all'aggiudicazione definitiva della gara a suo favore. In tal caso l'Impresa aggiudicataria resterà impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, mentre l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.
Sarà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione la ditta che :

- non interviene alla stipula del contratto entro il termine indicato con comunicazione scritta;
- non predispone i locali per la cucina e per la consumazione del pasto, rispondenti alle regole di buona tecnica e conformi alle normative UE ed antinfortunistiche, collocati ad una distanza dalla scuola non superiore a 800 mt lineari e adeguati ad ospitare un numero minimo di 35 persone, prima della stipula del contratto.

10. Risoluzione dell'appalto di servizio

Nell'ipotesi in cui l'aggiudicatario incorra in più di 3 sanzioni pecuniarie, anche di natura diversa, durante il periodo di vigenza dell'appalto, il Comune si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 C.C., anche prima della scadenza naturale, previa contestazione scritta, e successiva diffida con preavviso di giorni 30 (trenta), e fatto salvo il diritto di controdeduzioni da parte dell'impresa, secondo le modalità di cui all'articolo precedente. procedendo nei confronti dell'affidatario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.
Tra le cause di inadempimento che possono indurre l'Amministrazione Comunale alla risoluzione a suo insindacabile giudizio del contratto sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:
- accertamento della mancanza del possesso dei requisiti generali e speciali successivo alla stipula del contratto; in tal caso è previsto il pagamento del corrispettivo pattuito solo per le prestazioni già eseguite e l'incameramento della cauzione definitiva;
- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- abbandono dell'appalto e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;

- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme relative alle conduzioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche delle stesse;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa.

In caso di risoluzione del contratto per gravi inadempienze il Comune riscuoterà la cauzione/fideiussione a titolo di risarcimento del danno e addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese sostenute.
L'esecuzione in danno non esclude l'azione per eventuali responsabilità civili o penali del prestatore di servizi, se è a lui addebitabile l'evento che ha determinato la risoluzione.

11. Modalità di pagamento

Il corrispettivo offerto resterà invariato e valido per tutta la durata del contratto. L'Amministrazione provvederà al pagamento del corrispettivo del servizio a 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche.

12. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'esecutore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.
In relazione a quanto previsto dal precedente comma 1, l'esecutore è tenuto, in particolare:
a) a comunicare all'Amministrazione comunale i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane s.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della L. n. 136/2010;
c) a utilizzare il CIG nell'ambito dei rapporti con subappaltatori e subcontraenti fornitori e prestatori di servizi impiegati nello sviluppo delle prestazioni dell'appalto.
L'esecutore deve inserire nei contratti con i subappaltatori ed i subfornitori specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al subappalto e al subcontratto.

13. Responsabilità del trattamento dei dati personali

L'esecutore del servizio potrebbe essere nominato responsabile del trattamento dei dati da parte del Comune (che assume la qualifica di titolare del trattamento), per effettuare il trattamento per suo conto, qualora sia necessario per particolare esigenze di fornitura o di preparazione delle derrate alimentari comunicare dati personali riferiti agli utenti del servizio di mensa.
In tal caso, l'operatore accetta sin d'ora di procedere al trattamento dei dati in qualità di responsabile, secondo le garanzie e nel rispetto delle prescritte misure tecniche e organizzative ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

14. Controversie

Le controversie relative al presente contratto dovranno di norma essere risolte di comune accordo. Nel caso in cui ciò non fosse possibile, si farà ricorso ad un arbitro nominato congiuntamente.
Per ogni controversia che non dovesse comunque essere risolta tra le parti, è competente il Foro di Macerata.

15. Applicazione delle norme generali sulle obbligazioni

Al presente Capitolato, per quanto non specificamente previsto o contemplato, si applicano le disposizioni normative contenute negli articoli 1218 e seguenti del codice civile.

Belforte del Chienti li 12/07/2019

Il Responsabile del Servizio
F. to Dott. Fabio Trojani