



COMUNE DI MACUGNAGA

CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

TITOLO I

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica.

In particolare l'impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- La preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso la sede della scuola dell'Infanzia in Via Imseng – Macugnaga;
- Servizio di distribuzione, con scodellamento dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti, il ritiro dei contenitori dal refertorio;
- Pulizia e la sanificazione del locale di produzione pasti;
- La fornitura di acqua naturale e pane;

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni 1 (uno) anno scolastico 2012/2013;

Art. 3 – Importo a base di gara d'appalto

L'importo a base di gara del servizio viene stimato in complessivi € 23.000,00 oltre I.V.A. di cui:

€ 14.000,00 prestazione d'opera

€ 9.000,00 fornitura alimenti non soggetti a ribasso.

Art. 4 – Utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primarie e dal personale scolastico operante presso i plessi scolastici di Via Imseng e di Pestarena (collaboratori e insegnanti).

Art. 5 Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

La dimensione dell'utenza calcolata su una media annua di 200 giorni

Si precisa, comunque, che il numero delle ore ha solo valore indicativo.

L'amministrazione comunale si riserva, di apportare variazioni, in più o in meno, al n. delle ore.

Art. 5 - Standards di qualità del servizio

Gli standards di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi minimi.

Art. 5 – Servizio distribuzione pasti

Il servizio di distribuzione dei pasti, consiste nella distribuzione dei pasti ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura dell'impresa.

Il servizio sarà erogato con piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibili, tovaglette e tovaglioli monouso, messo a disposizione dell'amministrazione comunale per la scuola dell'infanzia e stoviglie monouso per la scuola primaria di Pestarena.

Art. 6 Calendario per l'erogazione del servizio

I pasti dovranno essere preparati dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 200 giorni annui. Indicativamente il periodo di riferimento : Inizio 13 settembre – termine 30 giugno.

Per le classi di scuola primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per due o più giorni della settimana.

art. 7 – Inizio e termine del servizio

L'amministrazione comunale si impegna a comunicare all'impresa, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. La data di termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

L'Amministrazione si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti (Impresa ed Amministrazione comunale).

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

art. 8 – Garanzie

Garanzia a corredo dell'offerta

Ai sensi dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione pari al 10% dell'importo dell'appalto.

Garanzia di esecuzione

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria come prevista dall'art. 113 del D.lgs. 163/2006. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 co. 2, del Cod. Civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 113, 3° co. del D.lgs. 163/2006.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

Art. 9 – Assicurazioni

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento dell'attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

La committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'impresa durante l'esecuzione del servizio.

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

Art. 10 Mancata stipulazione del contratto

L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione comunale.

Art. 11 Subappalto

L'Impresa ha il divieto di cessione del contratto.,

Art. 12 Spese, imposte tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria etc, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'impresa.

Art. 13 – Consegna dei locali

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'impresa riceverà in consegna il locale mensa per la produzione dei pasti nello stato di fatto in cui si trova. Alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

TITOLO III

Art. 14 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto dal titolare o da personale alle dipendenze dall'impresa.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante .

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto l'Amministrazione comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovanti motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

L'impresa è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Art. 15 Formazione

L'Impresa deve , preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal D.lgs 155/97 e dalla Legge Regionale 29.12.2006 n. 38.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentato incaricato dell'Amministrazione comunale; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione comunale del giorno/i o della sede/i in cui si terranno i predetti interventi.

Art. 16 Vestiario

L'impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase per la produzione dei pasti, per le fasi di confezionamento e distribuzione, per i lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Art. 17 – Idoneità Sanitaria

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, ed alla distribuzione dei pasti, con le modalità ed i tempi previsti dalla L.R. della Regione Piemonte.

art. 18 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

art. 19 – Controllo della salute degli addetti

L'impresa deve garantire all'Amministrazione comunale che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

art. 20 Rispetto delle normative vigenti

L'impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

art. 21 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, nonché quanto previsto dal regolamento di igiene locale, dal D.lgs. 155/97 ed da ogni altra normativa in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 22 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

art. 23 Tabelle dietetiche , menù

L'impresa dovrà attenersi al menù predisposto ed approvato dall'Azienda sanitaria locale ed eventualmente alle eventuali variazioni che questa, a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare all'Impresa stessa tramite l'Amministrazione Comunale.

Analogamente l'impresa si impegna a realizzare menù dietetici su presentazione di menù predisposti sempre dall'Azienda Sanitaria Locale.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo Standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione alla mensa.

Le attrezzature dovranno essere utilizzate secondo le indicazioni d'uso fornite dalla ditta costruttrice.

E' vietata ogni forma di riciclaggio.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I piatti proposti non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli indicati nel menù ASL.

ART. 24 Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'Amministrazione comunale, documentazione di cui al D.lgs. 155/97 e schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

TITOLO V

Igiene della produzione

art. 25 igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

art. 26 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

art. 27 pulizie dei locali mensa

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali mensa e delle attrezzature e mobili da effettuarsi giornalmente al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

art. 28 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori.

art. 29 organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi di igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. – l'Amministrazione comunale.

art. 30 verifica periodica degli immobili degli impianti e delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempimento da parte dell'impresa, L'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 20% a titolo di penale.

art. 31 Rinvio a norme di diritto vigenti

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici al codice civile ed alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia.