



COMUNE DI SCORDIA

Città Metropolitana di Catania

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 Oggetto

Il servizio di refezione scolastica sarà svolto presso l'Istituto Comprensivo "S.Basso" di Via Bachelet e l'Istituto Comprensivo "G.Verga" di P.zza Carlo Alberto e più specificatamente presso i centri di cottura siti nei plessi scolastici delle due scuole e serviti negli attigui refettori. I pasti che verranno serviti presso il refettorio del plesso scolastico di via Bologna verranno preparati presso il centro cottura di P.zza C.Alberto e trasportati con un mezzo idoneo fornito dal gestore.

Art. 2 Durata

Il servizio di refezione scolastica verrà svolto dal 10/10/2018 al 31/05/2019.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare la data di inizio e di fine del servizio.

Art. 3 Finanziamento

Il finanziamento ed il pagamento degli oneri derivanti dall'appalto saranno a carico dell'utenza con l'apposito sistema indicato dal gestore.

Al Gestore, esecutore del Servizio di refezione scolastica, spettano oltre al costo del pasto derivanti dalla vendita diretta all'utenza dei buoni pasto, gli eventuali proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativo addebito e fatturazione all'Amministrazione Comunale per il rimborso del M.I.U.R. dietro rendicontazione degli istituti Comprensivi.

Art. 4 Obblighi

Al Gestore saranno concessi in uso tutti gli impianti di elettrodomestici, le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data d'inizio del contratto. Dovrà prendere in carico, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendo l'apposito inventario esistente agli atti dell'ufficio.

Per i predetti impianti, l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a carico totale del Gestore.

Il Gestore dovrà mettere a disposizione tutte le attrezzature occorrenti, che dovranno rispondere alle relative norme di legge, al fine di rendere funzionale i centri di cottura, comprensivo di tutti gli utensili necessari alla preparazione e alla conservazione delle derrate alimentari, nonché il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie.

Il Gestore, inoltre, dovrà predisporre un'area riservata per la preparazione e cottura di alimenti senza glutine.

Si chiede la fornitura temporanea di un forno ventilato con la potenzialità di 60 porzioni; lavastoviglie professionale; dispenser erogatore detergente capacità lt. 1,200; dispenser rotolo carta a spirale a perdere asciugamani.

E' compito del Gestore la detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, etc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo.

Detersione e disinfestazione settimanale del frigorifero, cappe aspiranti e strumenti d'uso.

Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

Lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

Il Gestore dovrà inoltre provvedere alla fornitura dei vuoti a perdere: posate, piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Art. 5 Svolgimento del servizio

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali e dei periodi di vacanza stabiliti dalle Autorità.

Il pranzo dovrà essere servito tra le ore 12:00 e le ore 13:00 circa.

Gli alunni che usufruiscono del servizio, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso, mentre il personale della ditta provvederà alle operazioni relative alla pulizia dei locali adibiti a refettorio.

Il Gestore dovrà designare e comunicare ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi il nominativo di un proprio incarico quale referente per la prenotazione dei pasti e la raccolta dati sui pasti consumati dai singoli alunni.

I Dirigenti Scolastici degli istituti Comprensivi consegneranno al Gestore, o a chi per esso, l'anagrafica dei bambini frequentanti il servizio di refezione, suddivisi per classi e plesso scolastico. Sarà cura dello stesso referente raccogliere giornalmente, entro le ore 9:30, le prenotazioni ed i buoni mensa degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Art. 6 Numero dei pasti

Il numero degli utilizzatori del servizio mensa è previsto mediamente in 141 unità al giorno. Secondo le indicazioni fornite direttamente dai Dirigenti degli Istituti Comprensivi. Tale quantificazione è tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione. Il Gestore del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi stabiliti.

Art. 7 Addetti

Presso ogni refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- a) predisposizione del refettorio;
- b) predisposizione dei tavoli per i pasti;
- c) scodella mento e distribuzione dei pasti;
- d) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- e) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- f) gestione dei rifiuti.

Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, il Gestore dovrà provvedere in merito.

Art. 8 Assicurazioni

Il gestore deve stipulare a mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscono la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati:

- responsabilità civile verso terzi;
- infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL;
- danni alle strutture comunali.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 9 Spese a carico del Gestore

Sono a carico del Gestore le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

Art. 10 Responsabilità del Gestore

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità del Gestore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune e degli Istituti Comprensivi.

Il Gestore risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente servizio di refezione, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

Il Gestore è tenuto, inoltre a sollevare il Comune e gli Istituti Comprensivi da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 11 Obblighi occupazionali

Al fine di salvaguardare il livello occupazionale e la professionalità, acquisita dal personale che ha svolto il servizio di refezione scolastica fino alla scadenza dell'ultimo contratto, il Gestore dovrà utilizzare il personale in servizio alla scadenza del predetto contratto e comunque in possesso dei requisiti professionali.

L'organico per tutta la durata del contratto, dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale sia da consentire un funzionamento corretto della cucina e un sollecito disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino .

Lo staff impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita potrà variare a seconda delle esigenze della struttura e degli utenti beneficiari.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere al Gestore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso il Gestore provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Nell'esecuzione del servizio, il Gestore è obbligato ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

E in particolare le norme relative alle retribuzioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal decreto legge 81/2008 e s.m.i. e dalle altre norme vigenti, contribuiti a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro.

Il personale utilizzato dalla ditta deve essere regolarmente iscritto a libro paga e si deve garantire il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di appositi assicurazioni contro gli infortuni.

Il Gestore dovrà assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute.

Art. 12 Derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

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

Il Gestore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei pasti freddi, quali prosciutto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

Art. 13 Attrezzature e contenitori

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio o inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n° 77 e s.m.i..

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 14 Preparazione dei pasti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere posti in frigorifero o in celle frigorifere a temperature comprese tra 0°C e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittata, cotolette, ecc...);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato.

Per la cottura di tutti i cibi compresi quelle per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987 e s.m.i..

Art. 15 Menù settimanali e tabelle dietetiche

Ogni pasto sarà composto da primo – secondo – contorno - frutta o dessert - pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dalle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, predisposte dal SIAN – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizionale dell’A.S.L.3 Catania.

Nel pasto si intende inclusa la fornitura di acqua prevista di 1/4 di litro per ogni bambino.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati “pasti” diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli Uffici preposti per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall’A.S.P. n° 3, sia su espressa richiesta della stessa A.S.P., previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL.

Il Comune e gli Istituti Comprensivi saranno indenni da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Ditta Appaltatrice.

Le tabelle dietetiche costituiscono parte sostanziale ed integrante del presente capitolato d’oneri.

Art. 16 Controlli

E’ facoltà del Comune e degli Istituti Comprensivi effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterranno opportune, controlli presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Compete, inoltre, all’A.S.P. il servizio igienico-sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, il Gestore è obbligato a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Art. 17 Inadempienze

In caso di accertate inadempienze da parte del gestore relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all’applicazione di una penale.

Qualora una inadempienza grave si ripeta per tre colte, anche nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con esclusione di ogni formalità di Legge.

L’applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell’inadempienza da parte del responsabile del servizio, alla quale il gestore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui il gestore non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Art. 18 Penalità

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, oltre alle sanzioni dettate dalle autorità competenti, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1-Standard Merceologici

- € 125,00 confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia

- € 125,00 etichettatura non conforme alla vigente normativa

2-Quantità

- € 100,00 non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati
- € 100,00 mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate
- € 50,00 mancata consegna di materiale a perdere
- € 125,00 mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa.

3-Rispetto del Menù

- € 100,00 mancato rispetto senza preavviso del menù previsto

4- Igienico Sanitari

- € 500,00 rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici
- € 1.000,00 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- € 250,00 inadeguata igiene delle attrezzature e utensili
- € 100,00 mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti
- € 500,00 mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori

5 – Tempistica

- € 100,00 mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto

Art. 19 Risoluzione contratto

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla difficoltà di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

Art. 20 Elezione del domicilio

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, il quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura potesse occorrere.

Il Gestore deve eleggere domicilio legale in Scordia.

Art. 21

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Caltagirone.

Art. 22

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato d'oneri, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

Art. 23

Le struttura responsabile sono il Servizio di Pubblica Istruzione del Comune di Scordia e gli Istituti Comprensivi nelle persone dei Dirigenti Scolastici.

ALLEGATI:

- Tabella dietetica per la Scuola dell'Infanzia del SIAN – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizionale dell'A.S.P.3 Catania