

Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

Telefono
80030 081.829.34.49

Fax
081.511.84.14

Sito Web
www.comune.roccarainola.na.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 16/09/2019 AL 30/06/2020

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, per il periodo dal 16/09/2019 al 30/06/2020, della fornitura di generi alimentari ed accessori per il servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la secondaria di primo grado.

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

- ❖ Fornitura giornaliera dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e delle diete speciali sulla base del menù settimanale e delle tabelle dietetiche;
- ❖ Il trasporto e la consegna dei generi alimentari ed accessori come richiesti giornalmente da parte dell'addetto alla cucina;
- ❖ La fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;
- ❖ La fornitura degli accessori (tovaglie, piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, etc.) per l'apparecchiatura dei tavoli e quant'altro necessario per assicurare in modo ottimale il servizio mensa scolastica;
- ❖ La fornitura di acqua minerale naturale (in bottiglie da lt. 2 o diversa tipologia che sarà concordata).

Art. 2

Elenco strutture di destinazione della fornitura

I generi alimentari ed accessori devono essere consegnati giornalmente e/o secondo le richieste dell'addetto alla cucina, presso la sede scolastica di Via S. Nicola quale punto di preparazione dei pasti.

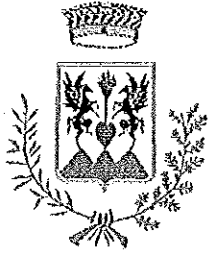
Art. 3

Quantità della fornitura

Le quantità di generi alimentari da fornire, giornalmente, variano in dipendenza degli utenti del servizio mensa scolastica, il cui numero è previsto in modo assolutamente indicativo in 200 (duecento).

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione senza che la ditta possa eccepire in merito.

La ditta aggiudicataria della fornitura, pertanto, non potrà vantare diritto ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di fornire i generi



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

alimentari e gli accessori per assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

Art. 4

Svolgimento della fornitura

I generi alimentari, secondo il menù e la tabella dietetica, come pure l'acqua, gli accessori e quant'altro necessario per assicurare il servizio di mensa scolastica, devono essere consegnati giornalmente ed in tempo utile per la loro preparazione in relazione agli orari scolastici prestabiliti, presso il punto di preparazione dei pasti sito nella sede scolastica di Via S. Nicola.

La fornitura sarà sospesa nei periodi di vacanza stabiliti dall'Autorità scolastica e/o in ogni altro periodo comunicato dalla medesima Autorità o dall'Ente appaltante.

Resta inteso che il numero degli utenti giornalieri sarà comunicato dal personale individuato da questa Amministrazione entro le ore 9,30 di ogni mattina, così come pure sarà comunicato, entro il suddetto orario, l'eventuale interruzione del servizio su richiesta dall'Autorità scolastica e/o per altri avvenimenti eccezionali.

L'orario di svolgimento del servizio mensa è di massima previsto nelle fasce orarie sotto indicate:

- Scuola dell'infanzia ore 12,00
- Scuola primaria e secondaria di primo grado ore 13,30

La definizione degli orari effettivi di consegna dei pasti nei singoli plessi, di competenza del Dirigente scolastico, sarà comunicata tempestivamente da questa Amministrazione all'inizio dell'anno scolastico e comunque prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, per cui non è ammesso nessun ritardo nella fornitura dei generi alimentari ed accessori richiesti che dovranno essere consegnati in tempo utile per consentire la preparazione dei pasti per i detti orari.

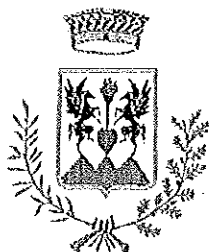
L'impresa appaltatrice emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione dei generi alimentari ed accessori forniti, del numero di utenti per i quali è stata effettuata la fornitura e dell'ora di consegna dei medesimi.

Il personale addetto al ritiro firmerà la bolla per ricevuta, restituendone copia alla ditta ed inoltrando l'originale al competente ufficio dell'Amministrazione comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Inoltre, qualora il personale addetto alla cucina reputi inaccettabile i generi alimentari e gli accessori forniti, li rifiuterà e la ditta sarà tenuta a ritirarli ed a sostituirli immediatamente con altri accettabili.

La non conformità dei prodotti forniti, per qualità e stato obiettivo, alle condizioni di capitolato, così come il mancato rispetto dei tempi di consegna, può essere contestato dall'Amministrazione comunale anche in tempi successivi alla consegna o in sede di utilizzo.

I prodotti che dovessero avariarsi o si rendessero comunque inutilizzabili nel tempo intercorrente tra la consegna e la distribuzione, saranno restituiti al fornitore, con carico di sostituzione, senza indennizzo alcuno per il danno.



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

In caso in cui la ditta si rifiuti di sostituire il prodotto l'Amministrazione comunale potrà provvedere direttamente presso altro fornitore, In tal caso il soggetto aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione comunale la spesa sostenuta per l'acquisizione della merce presso altro fornitore, con riserva, in mancanza del rimborso, di rivalersi mediante trattenuta sui crediti del soggetto aggiudicatario o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Le contestazioni formalizzate inibiscono, fino a completa definizione, il diritto al pagamento delle relative fatture.

Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera.

I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate, e dovranno essere rispondenti ai requisiti di legge.

Alla ditta aggiudicataria è richiesto di:

- a) ricevere gli ordini telefonicamente dall'addetto alla cucina, al quale saranno comunicati gli utenti presenti giorno per giorno;
- b) effettuare la consegna al punto di preparazione dei pasti sito presso la scuola sita alla Via S. Nicola, a cura, spese e rischio del fornitore, franco destinatario e franco di ogni onere inerente il trasporto, imballaggio e scarico della merce. E' a carico dell'impresa l'onere della manovalanza necessaria per la consegna e la collocazione in loco della merce.
- c) A dare comunicazione dei propri recapiti telefonici all'addetto alla cucina ed all'Ufficio Pubblica Istruzione e a dare tempestiva comunicazione di ogni loro eventuale variazione;
- d) garantire che tutti i prodotti oggetto della fornitura siano di prima qualità, utilizzando marche di primaria importanza, e rispondenti per caratteristiche alle norme legislative e regolamentari, sia igienico-sanitarie che commerciali. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche senza che l'aggiudicatario possa eccepire in merito.

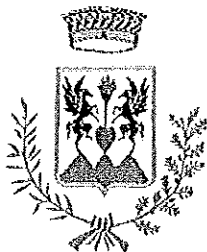
Art. 5

Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro

Come già indicato al precedente art. 4 sarà cura di un dipendente comunale mettersi in contatto giornalmente, entro le ore 9,30, con la ditta aggiudicataria per comunicare il numero degli utenti presenti che è equivalente al numero di pasti che dovranno essere preparati.

La ditta aggiudicataria calcolerà autonomamente la qualità e quantità dei generi alimentari da fornire, sulla base del menù e della tabella dietetica, e del numero di utenti cui assicurare il servizio di mensa scolastica come comunicato giornalmente alla ditta aggiudicataria.

I generi alimentari devono essere consegnati presso la sede scolastica di Via S. Nicola, a cura e con idonei mezzi ed attrezzature della ditta appaltatrice, ogni giorno e nell'ora come stabiliti nel precedente art. 4.



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

Art. 6

Locali, attrezzature e materiali

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio e conservazione dei generi alimentari e degli accessori a fornire. Tali locali dovranno essere muniti di tutte le autorizzazioni sanitarie comprovanti l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. Tutte le attrezzature ed i materiali accessori utilizzati per lo svolgimento del servizio (tovaglie, piatti, posate, etc.) devono essere conformi alla vigente normativa.

Art. 7

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare la regolare fornitura, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri per:

- l'assicurazione degli operai per gli infortuni sul lavoro;
- l'applicazione del contratto nazionale di lavoro di categoria,
- La formazione del personale sulle norme igienico-sanitarie e quant'altro per adeguare la fornitura agli standard di qualità previsti;
- Redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Art. 8

Piano di emergenza

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la consegna dei generi alimentari ed accessori, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strada, guasti agli automezzi, malattia del personale, etc.).

All'uopo dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per la fornitura.

Art. 9

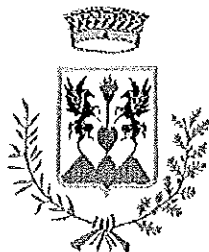
Menù

Il menù è quello previsto e redatto dall'ASL NA3 SUD, con lieve modifiche per venire incontro alle esigenze degli utenti ed evitare sprechi, disponibile presso l'Ufficio Segreteria e allegato al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- 1) Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- 3) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta comunicate alla ditta aggiudicataria senza che quest'ultima possa sollevare eccezioni di sorta..



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

Di norma, inoltre, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali.

Il Comune di Roccarainola, pertanto, al fine di mantenere la qualità del servizio mensa scolastica, si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo alla ditta di sostituire i prodotti alimentari e gli accessori in quanto non graditi o considerati di bassa qualità'.

E' fatto divieto assoluto alla ditta di sostituire prodotti alimentari senza autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale.

La ditta, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dovrà fornire le schede tecniche relative a tutti i prodotti, la marca e la ditta da cui vengono acquistati.

Art. 10

Caratteristiche dei pasti ed accessori da fornire e garanzie di qualità

I generi alimentari e gli accessori dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie, e ciò anche in ordine al trasporto degli stessi.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, anche a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei generi alimentari e degli accessori consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

In particolare, i mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti al trasporto di alimenti e conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico – sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. .

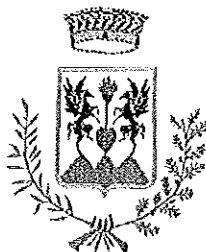
E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dalla medesima ditta.

Il fornitore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti ovvero per tutti i danni da avvelenamento, intossicazione alimentare, cibi e/o bevande avariate che possano derivare all'Amministrazione comunale.

All'uopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi e nel rispetto dei massimali indicati:

- a) responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore ad € 2.582.284,50;
- b) infortuni connessi all'assunzione delle derrate alimentari fornite, con massimale non inferiore ad € 516.456,90.

Inoltre, eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo scaduta e/o prossima alla scadenza (giorni 10) rilevata all'atto della consegna o dopo la consegna della stessa, saranno trasmesse d'ufficio e senza preavviso alla autorità sanitaria per gli eventuali



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento ed il fornitore non potrà accampare richiesta di pagamento e/o restituzione della fornitura.

Si precisa, infine, che in ordine alla fornitura ad effettuarsi:

a) la ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; i generi alimentari devono essere di prima qualità e recare marchi tra i più noti alla cittadinanza; laddove è prevista la fornitura di mozzarella, così come pure i panini, i pezzi devono essere racchiusi in sacchetti igienici per ogni singolo utente.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità, in qualsiasi momento, di verificare la fornitura effettuata e conseguentemente adottare le determinazioni del caso.

b) le bottiglie d'acqua devono essere in confezione da due litri e/o seconda diversa tipologia a concordarsi ;

c) tutto il materiale accessorio dovrà essere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e fornito, in riferimento alle posate ed ai tovaglioli, in confezioni monouso per ogni singolo utente. I piatti devono essere del tipo "rigido" in modo da garantire una adeguata stabilità.

L'Amministrazione comunale, per il tramite dell'addetto alla cucina, rifiuterà i prodotti, alimentari e non, che non siano conformi a quelli ordinati e descritti nel menù ovvero che non presentino garanzie di qualità. La ditta appaltatrice, in tal caso, deve provvedere alla sostituzione degli stessi a sue complete ed esclusive spese.

I controlli effettuati potranno dar luogo al blocco delle derrate e far custodire l'alimento in apposito magazzino o in cella (se deperibile). L'Amministrazione comunale provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari, a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla ditta dell'esito dell'analisi, con l'applicazione di tutte le eventuali sanzioni.

Art. 11

Modalità di affidamento

Per l'affidamento della presente fornitura il Comune provvederà a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs 50/2016, in favore di quella ditta che presenti il maggior ribasso rispetto al prezzo a base d'asta.

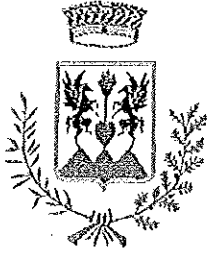
Per pasto si intende l'insieme dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dello stesso, come da menù e tabella dietetica, unitamente agli accessori ed all'acqua.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del bando di gara, del disciplinare di gara e del presente capitolato con incondizionata e completa loro accettazione.

Art. 12

Cauzione

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'appaltatore verserà apposita cauzione, nei modi di cui al bando di gara, pari al 10% del corrispettivo presunto dell'appalto.



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

Qualora, per qualsiasi causa o motivo, la ditta incaricata non effettui la fornitura, sarà applicata una penale pari ad € 155,00 giornaliera, fatto salvo ulteriori decisioni da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 13 Pagamento delle forniture

Il pagamento delle forniture avverrà entro 30 gg. dalla data di presentazione di regolari fatture, emesse mensilmente.

Alle fatture dovranno essere allegati:

- i documenti di trasporto emessi dal fornitore e che lo stesso avrà provveduto a far firmare, in modo leggibile, dall'addetto alla cucina, quale incaricato di vigilare e controllare la consegna degli alimenti, la regolarità della consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato. Il documento dovrà contenere l'esatta indicazione della quantità e qualità dei generi alimentari forniti, come degli accessori, e deve essere corrispondente a quella necessaria per la predisposizione del numero di pasti a prepararsi indicando gli stessi.

Art. 14 Durata dell'appalto, cessione e subappalto

La fornitura dei generi alimentari ed accessori in argomento, è relativa al periodo dal 16/09/2019 al 30/06/2020 e/o comunque fino alla richiesta del servizio stesso da parte dell'utenza comunque entro il predetto termine massimo.

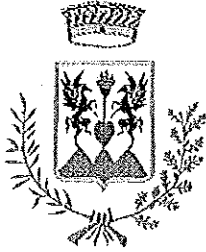
Al termine il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

E' fatto divieto alla ditta incaricata del servizio in argomento, di cederlo mentre è ammesso il subappalto nei termini di legge.

Art. 15 Controlli da parte del committente

L'amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

Art. 16 Spese contrattuali

Il contratto d'appalto potrà essere stipulato solo dopo l'atto di approvazione delle risultanze di gara e decorso il termine previsto dalla normativa vigente previa acquisizione della documentazione di rito.

Sono a carico completo ed esclusivo dell'impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto nonché quelle relative alla pubblicazione del bando di gara ed esito nella GURI.

Art. 17 Rescissione

Il Comune si riserva la possibilità di rescindere il contratto, prima della naturale scadenza, qualora la ditta incorra in inadempienze, contestate con nota scritta e l'impresa ricada nuovamente in inadempienza, senza che la ditta possa pretendere alcun compenso o risarcimento, salvo la richiesta da parte dell'Amministrazione dei maggiori danni che la stessa dovesse subire in conseguenza delle inadempienze.

Costituiscono altresì causa di risoluzione del contratto oltre a quanto previsto dagli art. 1453, 1456 e 1671 del c.c., in via esemplificativa i seguenti casi:

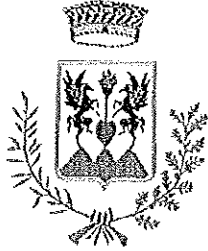
- 1) il venir meno di uno qualsiasi dei requisiti prescritti per la partecipazione alla gara;
- 2) interruzione della fornitura, salvo che per forza maggiore;
- 3) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- 4) casi di intossicazione alimentare;
- 5) in caso di frode, grave negligenza e mancata reintegrazione del deposito cauzionale.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di recedere dal contratto unilateralmente con preavviso di mesi 1 (uno) in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

In tal caso il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria il pagamento della fornitura effettuata e la ditta rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese.

Art. 18 Controversie

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Nola.



Comune di Roccarainola

Provincia di Napoli

C.A.P. Telefono Fax Sito Web
80030 081.829.34.49 081.511.84.14 www.comune.roccarainola.na.it

Art. 19

Trattamento dei dati personali

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal Regolamento UE 2016/679.

Art. 20

Norme finali

Tute le comminatorie ed i termini contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Per tutto quanto non previsto ci si riporta alla vigente normativa in materia.

Il Responsabile Servizio AA.GG.
Dott. Generoso D'Avanzo

