

CAPITOLATO SERVIZIO MENSA DIPENDENTI

Art.1 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura all'Amministrazione Comunale di Moncalieri del servizio mensa per i dipendenti della stessa.

Art. 2 - DURATA

La fornitura del servizio mensa avrà decorrenza 01/03/2011 e si concluderà il 30/06/2011; qualora entro tale data non si fosse ancora conclusa la procedura di individuazione del nuovo contraente, i contratti stipulati saranno prorogati, per garantire la continuità del servizio, fino alla data di inizio della fornitura in esecuzione del nuovo contratto.

Art. 3 - BUONI PASTO

Il Comune provvede alla distribuzione di propri buoni, differenziati per tipologia di pasto (completo o ridotto), ai dipendenti autorizzati ad usufruire del servizio.

I dipendenti consegnano, prima della fruizione del servizio, il buono pasto all'esercizio convenzionato: non è consentito differire a giorni successivi la consegna di buoni riferiti a pasti già consumati. Qualora ciò accadesse in via eccezionale, il buono dovrà riportare l'esatta indicazione del dipendente fruitore e del giorno di riferimento.

Ai fini della liquidazione del dovuto, il gestore dovrà verificare, prima di apporre la propria firma ovvero il proprio timbro, che su ciascun buono, siano stati apposti, a cura del dipendente, il nome, il cognome, la data di utilizzo e la firma: l'assenza di tali indicazioni su ogni buono riconsegnato all'Amministrazione ne impedirà la liquidazione al gestore.

Al gestore è fatto divieto di dare al dipendente, qualora la consumazione abbia un valore inferiore al valore del buono pasto, resto in denaro contante o consentire l'utilizzo del valore residuo per consumazioni successive.

È fatto divieto al gestore di ritirare più di un buono pasto al giorno da uno stesso dipendente, salvo esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale (eventi particolari).

Art. 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E IGIENE DEGLI ALIMENTI CONTROLLI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate.

Tutte le operazioni di conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e comunque essere svolte nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sanità e igiene degli alimenti.

Ferme restando le competenze che la legge attribuisce agli organi specificamente preposti al controllo del rispetto delle norme vigenti in materia di igiene sicurezza e somministrazione degli alimenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli, tramite personale appositamente designato, necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

Al fine di consentire lo svolgimento dei controlli, che saranno realizzati, anche attraverso prelievo di campioni, con modalità tali da comportare la minima interferenza con lo svolgimento delle attività di produzione, i gestori si impegnano ad agevolare gli stessi (accesso ai locali da parte del personale designato, per campionatura e grammature, verifiche varie, etc).

In caso di segnalazione di inosservanza delle disposizioni del presente capitolato l'A.C. provvederà ad inoltrare il reclamo ricevuto; potrà inoltre disporre le specifiche verifiche necessarie.

Art. 5 - COMPOSIZIONE PASTO TIPO

La fornitura può avere ad oggetto la tavola calda, con l'opzione per il pasto intero e/o ridotto, o la tavola fredda con pasto ridotto con le caratteristiche di cui alla tabella allegata al presente capitolato.

Il menù dovrà essere giornalmente esposto all'esterno del locale.

Tavola Calda

La struttura tipo del **PASTO COMPLETO** è la seguente:

- un primo piatto a scelta tra almeno due proposti giornalmente
- un secondo piatto caldo a scelta tra almeno due proposti giornalmente
- un contorno di verdura cruda o cotta
- frutta di stagione o macedonia o dessert
- pane o grissini
- ½ litro di acqua minerale (naturale o gassata) o 1 bibita (33cl)

Deve sempre essere garantita la possibilità di scelta di un menu "in bianco" costituito da pasta o riso in bianco, carne ai ferri o a vapore; si deve inoltre garantire la possibilità di un piatto freddo (affettati, formaggi ecc.) alternativo al secondo.

La composizione del pasto ridotto è la seguente:

- un primo piatto a scelta tra almeno due proposti giornalmente, con ulteriore scelta tra condimento e in bianco **o, in alternativa** un secondo piatto caldo a scelta tra almeno due proposti giornalmente
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane o grissini
- ½ litro di acqua minerale (naturale o gassata)

La sostituzione del pasto-tipo come sopra descritto con altre preparazioni non previste è possibile, previo separato accordo tra il gestore ed il dipendente.

Tavola fredda

La composizione del pasto ridotto è la seguente:

- 2 panini a scelta
- un frutto a scelta o un dessert;
- ½ litro di acqua minerale

La tavola fredda deve poter essere consumata nei locali dell'esercizio.

La sostituzione del pasto-tipo come sopra descritto con altre preparazioni non previste è possibile, previo separato accordo tra il gestore ed il dipendente.

Art. 6 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale stipulerà il contratto con gli esercenti che accetteranno le condizioni del presente capitolato, con l'indicazione dell'opzione relativa ai servizi da erogare (tavola calda con pasto completo e/o ridotto; tavola fredda con pasto ridotto). L'Amministrazione si riserva la facoltà di stipulare il contratto anche successivamente con altri esercizi che dichiarassero di accettare le condizioni del presente capitolato.

Art. 7 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Gli esercenti che abbiano stipulato il contratto dovranno garantire il servizio tutto l'anno, nei giorni dal lunedì al venerdì con apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.30 e, per il solo personale appartenente al Corpo di Polizia Municipale, anche in orario serale e nei giorni di sabato e domenica.

In casi eccezionali (elezioni, eventi diversi) l'Amministrazione comunale richiederà il servizio anche al di fuori delle predette fasce orarie.

Gli esercenti dovranno accordarsi circa la chiusura per ferie per evitare l'interruzione del servizio e comunque ogni periodo di chiusura dell'esercizio dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale – Servizio Personale con un preavviso di 15 giorni.

Art. 8 - PREZZI

I prezzi dei pasti e il valore dei relativi buoni sono fissati per il periodo di gestione del servizio (dall' 01/03/2011 al 30/06/2011) in Euro 7,80 (IVA inclusa) per ciascun pasto completo e di Euro 5,20 (IVA inclusa) per pasto ridotto. Durante la vigenza del contratto è escluso l'adeguamento del prezzo per pasto.

Al gestore dell'esercizio, previa presentazione, entro il giorno 5 di ogni mese, di regolare fattura con allegati i buoni pasto relativi al mese precedente, verrà liquidata una somma pari al prezzo fissato per ciascun buono, IVA inclusa, con pagamento a 60 giorni.

Art. 9 - PENALITA' PER INADEMPIENZE

In caso di verificata violazione di norme di legge o contrattuali, l'Amministrazione Comunale darà luogo a contestazione scritta; qualora il soggetto aggiudicatario non fornisca valida giustificazione scritta entro 20 giorni dalla contestazione sarà applicata una penale.

In relazione alla gravità delle inadempienze o alla loro reiterazione l'A.C. può applicare una penale da Euro 50,00 a Euro 250,00. Detta penale verrà trattenuta sul primo pagamento effettuato a favore dell' esercente ovvero sulla cauzione definitiva se dopo l'accertamento del fatto a base dell'inadempienza non fossero previsti altri pagamenti

Art. 10 - REQUISITI

L'esercente non dovrà trovarsi in una condizione di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione né dovranno sussistere in relazione alle stesse condizioni di esclusione dalla partecipazione agli appalti pubblici.

Entro 7 giorni dalla stipula del contratto l'esercente dovrà presentare la dichiarazione prevista dall'art. 3 della L. 136/2010 (norme sulla tracciabilità dei pagamenti).

L'esercente dovrà rispettare nei confronti dei propri dipendenti tutte le norme in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale, di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro.

L'esercente non dovrà trovarsi sottoposto a misure di prevenzione di cui alla legge 31/05/1965 n° 575, così come riformulata dalla legge 13/09/1982 n° 646 ed integrata dalla legge 23/05/1982 n° 936.

Il presente contratto non rientra nel campo di applicazione della normativa DUVRI. L'adesione dell'esercente alle condizioni del presente capitolato deve tener conto degli oneri previsti dall'osservanza delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori.

L'esercente dovrà rispettare le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 68/99).

L'esercente deve essere in possesso dei requisiti igienico sanitari richiesti dalla vigente normativa in relazione alla tipologia di pasti che si impegna a fornire (D.P.G.R. n°9 /r del 21/07/2003 s.m.i.).

Art. 11 - RICHIAMO

Per quanto non previsto dal presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute, varranno, in quanto applicabili, le vigenti norme in materia.

Art. 12 - DEPOSITO SPESE CONTRATTUALI E CAUZIONE

Le spese contrattuali saranno tutte, nessuna esclusa, a carico di ciascun gestore.

Ciascun gestore è tenuto a versare all'atto della stipulazione del contratto una cauzione, pari a Euro 258,00 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato. La cauzione deve essere reintegrata nel caso di parziale o totale escussione.

Resta impregiudicata ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. I gestori che, in base al precedente contratto di fornitura di pasti, avessero già versato la cauzione non sono tenuti al versamento della nuova cauzione.

Lo svincolo della cauzione avverrà al termine della fornitura, previa verifica finale circa la regolarità della somministrazione.

Art. 13 - CESSIONE E SUCCESSIONE

In caso di cessione o di affitto dell'esercizio nel corso di validità del contratto stipulato con l'Amministrazione Comunale è facoltà della stessa stipulare un nuovo contratto con l'acquirente/affittuario dell'esercizio.

In caso di morte del titolare dell'esercizio, quando trattasi di ditta individuale, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto o disporre la continuazione con gli eredi.

Per le altre vicende soggettive dell'esecutore del contratto si applicheranno le disposizioni di cui all'art.116 del D.lgs n.163/06 e, a seguito della formalizzazione di tali vicende (con presa d'atto di esse da parte della A.C.), si procederà alla stipula di nuovo contratto.

Art. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di violazioni delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti verificate dagli organi competenti o di inadempimenti gravi e/o ripetuti delle disposizioni del presente capitolato, previa contestazione, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto con proprio provvedimento motivato, da comunicarsi agli esercenti almeno sette giorni prima della data di decorrenza della risoluzione stessa.

In tal caso l'esercente non potrà vantare risarcimenti o indennità ad alcun titolo, mentre a titolo di risarcimento di danni sarà incamerata, a favore dell'Amministrazione Comunale, per l'intero suo importo, il deposito cauzionale.

Ricadono nell'esclusiva responsabilità del gestore eventuali danni causati ai dipendenti fruitori del servizio di mensa; per ogni circostanza dalla quale derivi danno all'Amministrazione, la stessa si riserva di rivalersi sul deposito cauzionale, sugli eventuali corrispettivi dovuti nonché di esperire le azioni necessarie alla tutela dei propri interessi.

Art. 15 – RECESSO UNILATERALE

Qualora l'Amministrazione Comunale in corso dell'esecuzione del contratto ritenga opportuno, per ragioni di pubblico interesse, recedere dal contratto di fornitura del servizio mensa, si riserva la facoltà di inviare disdetta a mezzo raccomandata RR con preavviso di 30 giorni.

L'esercente potrà recedere dal contratto predetto con preavviso di 30 giorni.

Ai sensi dell'art.1373 cod.civ, nel caso di esercizio da parte della Amministrazione comunale del recesso contrattuale, non è previsto per l'esercente alcun indennizzo.

Art. 16 - FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie relative al contratto avente ad oggetto il presente capitolato è competente il Foro di Torino.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Articolo 17 - CLAUSOLE VESSATORIE

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile l'aggiudicatario dichiara di conoscere e di accettare espressamente le seguenti clausole contrattuali:

Art. 7 – Caratteristiche del servizio

Art. 9 - Penalità per inadempienze

Art. 12 – Deposito spese contrattuali e cauzione

Art. 14 - Risoluzione del contratto

Art. 15 – Recesso unilaterale

TAVOLA CALDA COMPOSIZIONE PASTO COMPLETO	
PIATTI	GRAMMATURE (A CRUDO)
PRIMI PIATTI	
<i>pasta, riso, etc.</i>	<i>non inferiore gr. 80</i>
SECONDI PIATTI	
<i>carne rossa</i>	<i>grammi 100</i>
<i>carne bianca o con osso</i>	<i>grammi 150</i>
<i>pesce</i>	<i>grammi 150</i>
<i>formaggio e/o salumi</i>	<i>non inferiore gr.100</i>
<i>uova</i>	
CONTORNO	
<i>verdura</i>	<i>non inferiore gr.150</i>
<i>patate o carote</i>	<i>non inferiore gr.200</i>
FRUTTA/DESSERT	
<i>frutta di stagione</i>	<i>grammi 150</i>
<i>macedonia</i>	<i>non inferiore gr.200</i>
<i>dessert</i>	<i>1 porzione</i>
PANE/GRIGIINI	<i>grammi100 /grammi 50</i>
BEVANDE	
<i>acqua minerale (naturale o gassata)</i>	<i>1/2 litro</i>

La presente tabella costituisce riferimento anche per la tipologia pasto ridotto, per le portate previste.