



COMUNE DI ROCCALUMERA

PROVINCIA DI MESSINA

Cap. 98027

.....

CAPITOLATO D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO OTTOBRE 2011 – MAGGIO 2012

ART 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per il periodo Ottobre 2011- Maggio2012 nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Roccalumera, secondo le modalità descritte nel presente Capitolato.

ART 2

MODALITA' DELLA GARA

L'appalto verrà affidato mediante trattativa privata ai sensi del Regolamento Comunale per gli appalti di forniture di beni e servizi in economia, approvato dal Consiglio Comunale con atto n° 37/04, così modificato con delibera di C.C. n°14/07, con il sistema misto (art.2) e tipologia n°45 art.3 del suddetto regolamento, applicando il criterio di aggiudicazione dell'offerta più vantaggiosa ai sensi dell'art. 7 del regolamento.

ART 3

ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare ed espletare il servizio di cottura e confezionamento dei pasti presso i locali di proprietà del comune già forniti di cucina, frigo e quanto altro necessario per una buona esecuzione del servizio.

Qualsiasi altra attrezzatura o particolare uso di macchinari necessari all'uopo sono a carico della ditta aggiudicataria compreso il personale ed il materiale da impiegare per la pulizia degli stessi e dei locali dei refettori.

La ditta s'impegna alla distribuzione dei pasti presso la scuola dell'infanzia e primaria del centro, la scuola dell'infanzia e primaria di via Torrente Sciglio , e la scuola secondaria centro che dovrà avvenire in idonei contenitori a chiusura ermetica che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Il servizio comprende un primo piatto, un secondo piatto con contorno, frutta, pane ed acqua . I pasti dovranno essere confezionati in Kit monouso, completo di posateria, salviette di carta , tovaglie di carta, e bicchieri monouso rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21/3/1993, modificato con D.M. 13/9/1975.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e dotati dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art.43 del D.P.R. 327/80 e D. L.von°155/97 riservati al trasporto di alimenti ed in contenitori ermeticamente chiusi.

Il numero dei pasti da fornire è previsto presumibilmente in **180** pasti giornalieri, compreso il pasto degli insegnanti.

Il numero dei pasti è da intendersi come numericamente indicativo ed è suscettibile di variazione, poiché la fornitura è determinata in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Giornalmente sarà cura della ditta aggiudicataria assumere entro le ore 9,30 le indicazioni del personale addetto al servizio, circa il numero delle presenze per la fornitura dello stesso giorno dei pasti da confezionare.

Alla ditta aggiudicataria del servizio sarà riconosciuto **un numero minimo di 60 pasti giornalieri complessivi**.

ART 4

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la durata di numero **150** giorni presuntivi secondo il calendario dell'anno scolastico interessato alla fornitura, sarà espletato dalla data di effettivo inizio e comunque a decorrere dalla data del verbale di consegna, si svolgerà su cinque giorni la settimana da lunedì al venerdì.

Il contratto scadrà automaticamente il **31 maggio 2012** e non necessita di disdetta da parte dei contraenti.

ART 5

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sospensione dell'attività scolastica per un qualsiasi motivo la ditta sarà avvisata il giorno precedente, in tal caso non spetterà alcun indennizzo.

Qualora la ditta non dovesse essere tempestivamente avvertita della sospensione del servizio, alla stessa spetterà un risarcimento danni pari al 50% del minimo garantito (**il costo di 50 pasti**).

Il servizio potrà essere interrotto solo per causa di forza maggiore indipendentemente dalla volontà delle parti. In caso di interruzione per cause da addebitare alla ditta fornitrice, il Comune provvederà alla continuazione del servizio a mezzo di altre ditte addebitando le spese alla ditta appaltatrice.

Le spese di cui sopra saranno defalcate in sede di pagamento della fattura di acconto successivo.

ART 6

PERSONALE

La ditta dovrà assicurare il servizio con proprio personale stante l'esperienza degli anni precedenti, il numero dei pasti giornalieri da preparare ed il trasporto che bisogna effettuare nei vari plessi scolastici ,ubicati lontano dai locali di cottura e confezionamento dei pasti necessita impegnare n° 7 unità di personale e precisamente:

- N° 1 x 6 ore giornaliere per il coordinamento del servizio
- N° 1 x 6 ore giornaliere con la qualifica di cuoco/a
- N° 1 x 6 ore giornaliere con la qualifica di generica, munita di patente di guida
- N° 2 x 6 ore giornaliere con la qualifica di generica
- N° 2 x 4 ore giornaliere con la qualifica di generiche .

Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato nel corso del servizio ed a cura della ditta sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Sia il personale addetto al trasporto, che alla distribuzione dei cibi, dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e con le istituzioni scolastiche .

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e delle dichiarazioni di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS , nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'A.C.

Il personale addetto al servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

La ditta si impegna a richiamare e multare, e se del caso a sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la ditta.

La ditta sarà tenuta alla completa osservanza, nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali, ecc.

Farà pure carico alla ditta, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti al datore di lavoro ed inerenti l'assicurazione di invalidità, vecchiaia e superstiti, l'assicurazione infortuni, malattie, disoccupazione, ecc.

Si intendono a carico della ditta e compresi nel compenso gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro.

In caso segnalazione di inottemperanza, da parte delle OO.SS. o di terzi in genere, l'A.C.

convocherà immediatamente la ditta appaltatrice ai fine di accertarne quanto segnalato. Ove dall'accertamento in contraddittoria emerga l'inottemperanza, totale o parziale, il Comune provvederà direttamente impegnando le somme del compenso d'appalto o della cauzione prestata dalla ditta, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento danni.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre mantenere, per tutta la durata del contratto, il rapporto " Unità impiegate/qualifica professionale/ore di lavoro prestate" ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio, mediante l'immediata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo.

ART 7

MENU' E TABELLA DIETETICA

La cottura, il confezionamento, il trasporto dei pasti nelle diverse scuole e plessi saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

L'orario di fornitura dei pasti viene stabilito dalle ore 12,00 alle ore 13,00.

Gli orari di cui sopra sono vincolanti, il mancato rispetto dell'orario di cui sopra comporta la non corresponsione del costo dei pasti.

La ditta per la composizione e grammatura dei menu pro-capite e per fascia di età dovrà attenersi alla tabella predisposta dall'ASL - Messina – Dipartimento Prevenzione scolastica. (ALL."B").

Tutte le materie prime per il confezionamento dei pasti devono essere di prima scelta e freschi, con divieto assoluto di fare uso di alimenti congelati e surgelati, ad esclusione dei prodotti ittici.

ART 8

VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico, le stesse sono costituite da pasta e riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa da una porzione di bresaola, prosciutto cotto o crudo affettato finissimo oppure formaggio o carni bianche (pollo-tacchino) a vapore e frutta di stagione.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Data la presenza certa nel territorio di etnie diverse, previa richiesta dell'utenza, per esigenze tecnico – religiose da autocertificare, la ditta appaltatrice dovrà fornire pasti in alternativa a quanto precisato nel menù e favorire l'aspetto interculturale tra gli alunni.

ART 9

CONTROLLI E VIGILANZA SUL SERVIZIO

Per quanto di competenza, il controllo e la vigilanza sulla regolare erogazione del servizio di refezione scolastica, verranno effettuati da una **Commissione**, nominata dal Sindaco, quale organo di rappresentanza, alla quale è affidato il ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune, la Scuola e l'ASP per il trasferimento dei suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa ed il ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio, così come suggerito dalla direttiva del Ministero della salute del 30/04/2010, in tema di ristorazione scolastica.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie concordate con l'Autorità Scolastiche.

In caso di accertata inadempienza, il Comune dovrà rescindere il contratto e provvedere con altro fornitore. In questo caso l'appaltatore dovrà rimborsare al Comune la maggiore spesa eventualmente sostenuta.

Il Comune dovrà sollevare le proprie contestazioni entro 10 giorni dalla data della fornitura contestata e notificarle all'appaltatore a mezzo di lettera raccomandata.

Per eventuali gravi inadempienze qualitative riscontrate dal Dirigente del competente Ufficio di Igiene Pubblica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale, la fornitura verrà immediatamente sospesa dal Sindaco, quale autorità sanitaria locale.

E' fatto obbligo alla Ditta, affidataria del servizio partecipare all'Ente, l'attuazione degli interventi specifici, migliorativi sul progetto base, presentati in sede di gara, previa regolare calendarizzazione degli stessi.

La mancata attuazione anche di un solo punto, delle offerte migliorative sul progetto base presentate in sede di gara, comporterà l'automatica esclusione dal servizio di refezione scolastica, e la risoluzione del contratto in danno.

ART 10

CONFORMITA' ALLE DIRETTIVE CEE E CONTROLLI PERIODICI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.

La ditta aggiudicataria dovrà dichiarare, a mezzo autocertificazione, di applicare le disposizioni relative al D.L.gs. n. 155 del 26/5/1997 di recepimento della Direttiva CEE 93/43, per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

La ditta aggiudicataria dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio Comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica . Ogni variazione dei fornitori dovrà essere sollecitamente comunicata per iscritto con le motivazioni del cambiamento.

ART 11

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile posticipata a fornitura eseguita su presentazione di regolare fattura vistata dall'ufficio competente del Comune relativamente alla quantificazione dei pasti forniti, con allegato il documento unico di regolarità contributiva (DURC).

ART 12

PREZZO DELL'APPALTO

Il prezzo di ogni pasto completo di cui alle allegate tabelle dietetiche viene fissato in € **3,70** oltre IVA al 4% .

Tale prezzo non è soggetto a revisione alcuna.

ART 13

EFFICACIA DEL CONTRATTO

Con la partecipazione alla gara l'impresa, qualora dovesse risultare aggiudicataria resta vincolata all'offerta, mentre l'A.C, sarà vincolata dopo l'approvazione di tutta la documentazione amministrativa.

ART 14

CAUZIONI

Sono a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata o esclusa.

La stipula del contratto dovrà avvenire entro trenta giorni successivi all'aggiudicazione. Al momento della stipula deve prestarsi la cauzione definitiva nella misura stabilita ai sensi dell'art.30 della Legge n°103/94 nel testo vigente nella Regione Siciliana , pari al 10% sull'importo di aggiudicazione, costituita secondo le norme specifiche di legge vigenti al momento della fornitura ed a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento dei danni, nonché delle spese che eventualmente l'Amministrazione dovesse sostenere durante il servizio per fatto della ditta, a causa di inadempimenti dei suoi obblighi.

Dovrà essere prestata altresì, altra cauzione pari al 60% dell'importo della superiore cauzione a titolo di garanzia per le attrezzature e gli altri beni dati in uso.

La ditta aggiudicataria del servizio risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune e/o terzi oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Per rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la ditta fornitrice dovrà essere coperta da assicurazione con legittima compagnia di assicurazione.

ART 15

PENALITA'

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti come anche nel caso di non rispondenza di questi alla tabella dietetica ed al relativo menù alla ditta sarà applicata una penale di € 100,00 al giorno e per i giorni di infrazione.

In caso di mancata consegna dei pasti sarà applicata una penale di € 200,00 al giorno.

L'Amministrazione inoltre applicherà a carico della ditta le penali di seguito specificate, dopo aver contestato l'inadempienza e sentite le ragioni della stessa ditta:

- 1) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e distribuzione dei pasti€ 100,00
- 2) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nei refettori e nelle zone di ricevimento dei pasti.....€ 100,00
- 3) Mancata sostituzione del personale.....€ 200,00
- 4) Mancato rispetto della normativa inerente lo smaltimento dei rifiuti.....€ 100,00

L'Amministrazione provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento;

Nel caso di inadempienze gravi e/o reiterate, l'Amministrazione ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto incamerando il deposito cauzionale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno;

E' facoltà per l'Amministrazione Comunale, in caso di risoluzione del contratto di aggiudicare l'appalto ai successivi concorrenti classificati nella graduatoria;

ART 16

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio oggetto del presente capitolato.

ART 17

COSTITUZIONE IN MORA

Tutti i termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della ditta.

ART 18

RINVIO A NORME VIGENTI

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme in materia di forniture pubbliche ed alle disposizioni di Legge in vigore.



IL RESPONSABILE D'AREA
(Dott.ssa R.M. Deodato)