



COMUNE DI SCICLI
PROVINCIA DI RAGUSA



SETTORE FINANZE
Servizio Provveditorato Economato e Contratti

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione giornaliera di pasti di media per il servizio di refezione per l'anno scolastico 2009/2010 per gli alunni delle Scuole dell'infanzia e primarie dei plessi di seguito elencati,

I Circolo Didattico

- Plesso elementare De Amicis
- Plesso materna Via Guicciardini
- Plesso materna Villa Penna
- Plesso materna S.G. Lo Pirato

II Circolo Didattico

- Plesso materna Plesso San Nicolò 1°
- Plesso materna Plesso San Nicolò 2°

Istituto Comprensivo "Don Milani"

- Plesso materna Via Dei Fiori
- Plesso materna P.Nenni
- Plesso Scuola Media

Istituto Comprensivo "E. Vittorini"

- Plesso materna Donnalucata
- Plesso materna Cannamara

- Plesso materna Cava D'Aliga
- Plesso materna Bruca
- Plesso materna Sampieri
- Plesso scuola media Donnalucata
- Plesso scuola media Cava D'Aliga

Scuola Media "Miccichè- Lipparini"

Oggetto dell'appalto è altresì il servizio di scodellamento e distribuzione dei pasti con proprio personale. Tale servizio è comprensivo della sanificazione dei tavoli, immediatamente prima della refezione e di pulizia e riordino dei tavoli dopo la refezione, nonché della rimozione dei contenitori termici utilizzati e dello smaltimento dei rifiuti secondo le norme di legge.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quanto previsto dai competenti organi per ogni tipo di scuola. La ditta è tenuta a richiesta del comune, a fornire i pasti occorrenti per la colonia estiva, qualora l'Amministrazione provveda alla relativa organizzazione, e per eventuali altre esigenze, agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 2 - DURATA

L'appalto ha la durata di anni 1 (uno), a decorrere dalla data di avviamento del servizio, che potrà avvenire anche nelle more del perfezionamento dei documenti contrattuali, previa comunicazione da parte del Funzionario Responsabile del servizio P.I.

E' consentito il rinnovo del contratto, subordinatamente alle concorde manifestazioni di volontà di entrambe le parti contraenti, da rendersi nota a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, nel caso in cui l'ente, accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, ritenga di assicurare il servizio allo stesso appaltatore, alle stesse condizioni contrattuali dell'appalto scaduto.

La Ditta, al termine della durata del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non ancora completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di sei mesi salvo diversa durata concordata tra le parti.

Art. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA

L'ammontare complessivo dell'appalto, calcolato sull'importo unitario posto a base d'asta e su un numero presunto di pasti, ammonta a € 97.795,20 (diconsi novantasetteminasettecentonovantacinque/20) oltre IVA al 4%, (€ 3,60, oltre IVA, per ogni pasto delle scuole materne; € 3,80, oltre Iva, per ogni pasto delle scuole medie a tempo prolungato)

Il ribasso si intende offerto sul prezzo unitario di € 3,60, oltre IVA, per ogni pasto delle scuole materne, di € 3,80, oltre IVA, per ogni pasto delle scuole medie a tempo prolungato.

Art. 4 CENTRO COTTURA

La ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà provvedere, alla preparazione dei pasti attraverso l'utilizzo di un centro di produzione pasti posto ad una distanza non superiore a 30 km dal punto di consumo.

Art. 5 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA DEI PASTI

Tutta la fornitura dei pasti dovrà essere eseguita nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente Capitolato.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i pasti presso i refettori delle strutture di cui al precedente articolo 1).

A seguito di apposita segnalazione da parte dei preposti uffici, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire , altresì , “diete particolari”, destinate a soggetti che presentino intolleranze o allergie alimentari o che non intendano mangiare determinate cibi per motivi personali o religiosi .

Nelle preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche ed ai requisiti del menù allegato al presente capitolato.

L' A. C. si riserva comunque la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni alla tabella dietetica, qualora venisse richiesta dall'ufficio sanitario e / o dal medico scolastico, come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e, per qualsiasi motivo. Per i pasti di che trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti, congelati o surgelati.

Le verdure devono essere di vegetali di stagione, fresche, pulite e selezionate, privi di additività, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, priva di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti.

Qualora nella stagione ricorrente si presenti l'impossibilità della fornitura dei suddetti prodotti freschi, la ditta può utilizzare prodotti surgelati previo accordo con l'ufficio Sanitario e / o il Medico Scolastico.

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e fornito in pezzi da g 50- g 70 o g 100 secondo la tabella allegata, chiusi singolarmente in sacchetti di carta.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità caciocavallo ragusano mentre altri tipi di formaggio dovranno essere freschi e genuini .

La pasta dovrà essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato additivo.

Il riso dovrà essere di tipo R.B., di ottima qualità e privo di impurità.

La carne di manzo e di pollo deve essere fresca di primo taglio e di prima qualità.

L'olio d'oliva dovrà essere di ottima qualità e non dovrà contenere più dell'1,5 in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondere alle vigenti norme di igiene della legge 13/11/1969, n° 1407.

Il prosciutto non deve essere salato, deve essere di prima qualità , senza conservanti.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nelle tabelle dietetiche allegate si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore.

Rifiuti solidi

Tutti i rifiuti solidi provenienti dei refettori scolastici, debitamente differenziati, dovranno essere riposti, dalla ditta appaltatrice, in idonei sacchi a perdere forniti dalla stessa e trasportati nei punti di raccolta N.U. più vicini alle rispettive strutture.

Servizi o di trasporto pasti

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna dei pasti presso i refettori delle Scuole utilizzando proprio personale e mezzi idonei.

I pasti, preparati presso il Centro Cottura dovranno essere posti, per il trasporto, in contenitori termici multiporzione (ogni portata deve essere contenuta in contenitore singolo), idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di igiene degli alimenti. Detti contenitori dovranno garantire la conservazione e la corretta temperatura dei pasti e non potranno essere adibiti a nessun altro uso; gli stessi, dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati.

I pasti riferiti a diete speciali saranno forniti in singoli contenitori monoporzione con etichettatura riportante l'indicazione dei dati del destinatario, quali: cognome e nome, refettorio di appartenenza ed eventuale classe frequentata .

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con automezzi adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e in regola con la normativa vigente; gli automezzi quotidianamente dovranno essere puliti, sanificati ed in regola con la vigente normativa igienico sanitaria. Gli automezzi utilizzati nell'appalto dovranno essere in numero adeguato ai tempi ed alle quantità del servizio erogato, in maniera tale che il tempo intercorrente tra la preparazione dei pasti e la consegna alle singole strutture non superi i trenta

minuti.

I pasti dovranno essere consegnati secondo gli orari concordati con l'Ente Appaltante, il quale si riserva, comunque di modificarli secondo le specifiche esigenze.

Art. 6 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà nominare un Responsabile del servizio, comunicando prima dell'inizio del servizio, all'Ente in forma scritta, le sue generalità ed il suo recapito telefonico, al fine di una sua reperibilità dalle ore 8.00 alle ore 18.00 di ogni giorno lavorativo.

Ogni comunicazione fatta al responsabile del servizio verrà considerata ad ogni effetto fatta all'impresa stessa.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per l'A. C. essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (bambini iscritti, assenze) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna, controfirmata da un incaricato delle singole strutture scolastiche, sulla quale dovranno essere indicate oltre alla specifica del pasto, la data e l'ora delle consegne.

Nel caso di vacanza, non prevista dal calendario scolastico, o per sciopero o altre cause, il responsabile del servizio dovrà darne comunicazione alla ditta appaltatrice almeno un giorno prima e in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. Per eventuali scioperi dei fornai, la ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane.

La Ditta dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente allegato impiegando sempre derrate di prima qualità.

A tale scopo i controlli di cui al successivo art. 6 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e sulla quantità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole ove saranno consumati.

Qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze di tale gravità da compromettere il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'A.C. potrà rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi sulla cauzione con il suo incameramento previa contestazione scritta alla ditta, che potrà contraddedurre entro 5 giorni dalla contestazione. Inoltre nel caso in cui la ditta appaltatrice risultasse in parte inadempiente al servizio, saranno applicate le seguenti penalità:

- a) - di € 100 in caso di ritardata consegna dei pasti nei singoli plessi scolastici, oltre 15 minuti rispetto all'orario concordato con le istituzioni scolastiche;
- b) - di € 250 per ogni prodotto scaduto rinvenuto nei frigoriferi;
- c) - di € 250 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- d) - di € 250 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- e) - di € 500 nel caso di somministrazione di pasti in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si inviterà la Ditta a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di otto giorni lavorativi dalla contestazione. Trascorso inutilmente tale termine senza che la Ditta abbia fornito nessuna controprova probante o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, si procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento, operando sulla somma da liquidare, l'importo della penale stessa.

In caso che i requisiti della dieta non risultassero al controllo conformi alle disposizioni contenute nel presente allegato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare sia i quantitativi mancanti, sia quei pasti che all'evidenza non dovessero presentare i requisiti prescritti.

In quest'ultimo caso, la sostituzione dovrà avvenire con un pasto completo freddo, di eguale valore di quello caldo.

Al fornitore saranno addebitati tutti gli oneri sostenuti per i controlli e le analisi dovuti alle sue inadempienze.

Qualora la mancata consegna dei pasti si protraesse per un periodo superiore a tre giorni, resta in facoltà dell'A. C. di incamerare tutta la cauzione e di procedere alla somministrazione in proprio in danno della ditta inadempiente. Si fanno salvi i casi di forza maggiore.

Art. 7 -VIGILANZA

E' facoltà dell'A.C. effettuare , in qualsiasi momento, senza preavviso e con le procedure che ritiene più idonee, controlli nei centri refezionali (centro di cottura e refettori) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni di legge, a quanto stabilito dal presente capitolato ed all'offerta effettuata dalla Ditta in sede di gara d'appalto.

Verranno, altresì, praticati, controlli sulla merce esistente sia nei magazzini della ditta, sia sul pasto confezionato , anche a mezzo di analisi da praticarsi da parte dell'Ufficio Sanitario e/o della Medicina Scolastica, nonché sul personale impiegato per la preparazione, distribuzione ed il trasporto (stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità).

La ditta aggiudicataria dovrà conservare per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo dei vari menù serviti quotidianamente in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di riferimento: i campioni verranno utilizzati per analisi di laboratorio, qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti dall'assunzione di cibo.

L'Amministrazione avrà la facoltà di interrompere o sospendere totalmente o parzialmente il servizio, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, ovvero di inosservanza nella qualità del cibo e delle materie prime, che venissero riscontrate durante i controlli.

Art. 8 – OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO

La ditta è tenuta al pieno rispetto delle norme previste dalla vigente legislazione in materia di lavoro ed applicazione dei C.C. N.L. nei confronti del personale operante nella ditta.

La Ditta è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi , da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'A. C.

Art. 9 – DOCUMENTI CHE FANNO PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO

Fanno parte integrante del contratto di appalto:

- a) - il presente foglio di patti e condizioni
- b) - l'offerta della ditta
- c) - il bando di gara le cui norme sono integrative di quelle contemplate nel presente foglio patti e condizioni
- d) - il menù e le tabelle dietetiche redatti dal medico scolastico.
- e) - la delega alla ditta aggiudicataria dell'autorizzazione sanitaria già rilasciata dal Sindaco per i locali, con l'obbligo di seguire scrupolosamente il menù prestabilito.
- f) - D.U.V.R.I.

Art. 10 - CONTRATTO

Entro 20 giorni dall'aggiudicazione si procederà alla stipula del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare entro il termine che le verrà assegnato:

- una cauzione definitiva pari ad 1/20 dell'importo contrattuale, da costituirsi nei modi prescritti dalla legge;
- una cauzione pari al 20% dell'importo della superiore cauzione a titolo di garanzia per l'attrezzatura e gli altri beni dati in uso;
- polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti;
- ricevuta del versamento presso la Tesoreria Comunale della somma necessaria per le spese contrattuali e di registrazione;

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio completo delle annotazioni antimafia.

Il prezzo per ogni pasto sarà quello che risulterà dall'aggiudicazione della fornitura per tutto il periodo di vigenza dell'appalto. E' esclusa la revisione dei prezzi.

Art. 11 – CAUZIONE DEFINITIVA

La finalità della cauzione è quella di garantire l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal presente capitolato, l'eventuale risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere in corso di esecuzione dell'appalto a causa dell'inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta.

La Ditta è tenuta a reintegrare la cauzione nei casi in cui l'Amministrazione operi sulla stessa dei prelevamenti per fatti connessi con l'aggiudicazione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato attraverso atto formale dell'Amministrazione Comunale

In caso di risoluzione del contratto per causa imputabile alla Ditta, questa incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dall'A.C.

Art. 12 – PAGAMENTI

Al pagamento sarà provveduto entro 90 giorni successivi dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente, previa attestazione del responsabile del servizio per l'effettiva fornitura, la regolarità, la conformità del prezzo e la corrispondenza della merce alla qualità richiesta, con le procedure previste dal vigente regolamento di contabilità.

Nel caso di ritardato pagamento della fattura oltre il termine sopracitato, il fornitore avrà diritto alla corresponsione degli interessi al tasso ufficiale di sconto.

Art. 13 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta si impegna a consegnare all'A.C., prima della stipula del contratto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una polizza RCT stipulata con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga indicato che l'A. C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore a 500.000,00.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti come individuati all'art. 1 del presente capitolato, durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi, cose e persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio.

Copia della polizza sopra descritta, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto. La mancata presentazione comporterà la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 14 -ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI

Il fornitore accetta di assumere a suo completo ed esclusivo carico, i seguenti obblighi ed oneri, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione:

- provvedere alla distribuzione dei pasti nei vari centri del Comune di Scicli con propri mezzi di trasporto, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- l'esecuzione di prove ed analisi, come anche verifiche ed assaggi, e relative spese di campionatura che venissero ordinate dall'amministrazione, presso laboratori autorizzati;
- spese di facchinaggio e di trasporto;

- le spese di contratto ed accessorie, e cioè tutte le spese e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto e degli eventuali atti complementari.

Art. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere o concedere, anche di fatto, in subappalto, in tutto o in parte, il servizio appaltato sotto pena dell'immediata rescissione del contratto, di perdita della cauzione e del pagamento degli eventuali danni.

Art. 16 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere sia durante l'esecuzione, che al termine del contratto, quale che sia la natura tecnica, amministrativa o giuridica, ai sensi e per gli effetti dell'art.16 della legge 10/12/81 n°741 é esclusa la competenza arbitrale. Foro competente è il Tribunale di Modica.

Il Capo Settore
Dott. Giuseppe Carestia