



Città di PIERRO

COMUNE DI TURSI

Provincia di Matera

AREA AMMINISTRATIVA

ALLEGATO "A"

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

(Anno scolastico 2010/2011)

CAPITOLATO

(approvato con delibera di Giunta Comunale n. 74 del 01/09/2010)

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEI MINORI DI SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE STATALE

Periodo contrattuale: anno scolastico 2010/2011; importo presunto dell'appalto € 130.000,00 annui, prezzo contratto €3,80 per pasto, iva esclusa.

ART. 1

(Oggetto dell'appalto)

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori di scuola materna, elementare statale del comune di Tursi per gli anni scolastici **2010/2011**.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero come sotto specificato:

- Scuola elementare e materna..... gg. 5 a settimana (*dal lunedì al venerdì*);
- *Scuola Materna Vescovile Paritaria "Suore Figlie dell'Oratorio"* – Via Grecia 18 – Tursi;
- Scuola media gg. 1 a settimana (*martedì*);

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il servizio comprende anche la cura dell'igiene e della pulizia dei locali di preparazione dei pasti, del refettorio, la fornitura degli alimenti e del materiale igienico e sanitari, per eventuali verifiche l'Ente si servirà di suo personale preposto al settore oltre che degli organi di vigilanza sanitaria previsti dalla legge.

Il numero presunto dei pasti giornalieri da erogare sarà di circa 100/150. Tale numero di pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto, lo stesso, varierà in base alle presenze reali dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto quali siano i quantitativi tanto maggiori che minori, senza alcuna pretesa dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso tutti i plessi di Scuola materna di SS. Quaranta, Viale S. Anna, Via L. Manara, via Grecia, Località Panevino, scuole elementari di Tursi-centro e Scuola Media.

Il numero dei pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla tabella dietetica redatta dal medico di funzione pubblica, allegata al presente capitolato.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso cucine della ditta e la fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermini.

Il pane monoporzionato, da acquistare giornalmente, deve essere fornito e consegnato in buste microforate.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del servizio anche nei locali della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienza, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente capitolato o in caso di forza maggiore. In quest'ultima ipotesi spetterà all'appaltatore l'indennizzo.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART. 2

(Condizioni di ammissibilità alla gara e aggiudicazione)

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti per partecipare alla gara.

I requisiti minimi per l'ammissione alla gara come da punto 14 del bando di gara.

ART. 3

(Importo dell'appalto)

L'Importo di partenza posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è stabilito in **€ 3,80** (Tre/80) oltre IVA.

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli insegnanti.

Il pagamento avverrà entro i 30 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari , materiale a perdere, personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto .

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere , per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari , per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto .

ART. 4

(Modalità di esecuzione del servizio)

Per la preparazione dei pasti dovranno essere impiegati alimenti di prima qualità e nella specie . olio extra vergine, pane e mozzarella di produzione locale, frutta e verdura in ottemperanza all' art. 59 della legge 488/99

ART. 5

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1 .

ART. 6

(Oneri a carico dell'appaltatore)

- A. Contenitori termoisolati e isotermici che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche;
- B. Spese relative all'acquisto ed alla fornitura di derrate alimentari e di tutti gli articoli complementari quali tovaglie,tovaglioli,bicchieri,piatti e posate a perdere , etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.
- C. Spese relative al materiale monouso ed i sacchetti per i rifiuti.
- D. Spese per il personale adibito alla cottura, alla distribuzione ed alla pulizia dei locali e al trasporto dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare.
- E. Mezzi di trasporto per le derrate e per i pasti
- F. Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti , potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.
- G. Corresponsione in favore del personale dipendente impiegato del trattamento economico previsto dal contratto di lavoro di categoria nonché dei contributi previdenziali ed assicurativi previsti per legge.

ART. 7

(Consistenza numerica del personale)

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

La consistenza numerica del personale opportunamente documentata in sede di gara, nonché ogni relativa variazione, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla ASL competente.

Sono a carico del gestore, oltre quanto indicato negli articoli precedenti, le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale addetto, nonché oltre altro onere derivante dalla scrupolosa applicazione del contratto collettivo di lavoro.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro , alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni varie per la disoccupazione involontaria , invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in caso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il gestore dovrà, pertanto , in ogni momento , a semplice richiesta del comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La ditta dovrà applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati , nei lavori costituenti oggetto del presente disciplinare, tutte le norme contenute nei contratti nazionali collettivi di lavoro.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'appaltatore .

Per le cooperative potrà essere richiesta , in sede di attuazione dell'appalto, copia della delibera del consiglio di amministrazione o altro organo competente ove risulti l'importo mensile che viene corrisposto a ciascun socio lavoratore al fine di documentare il rispetto di tale prescrizione.

Prima di dare inizio al servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti , distribuzione agli studenti presso i singoli plessi scolastici , nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo bianco, alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Comunque, tutte le persone che, a qualsiasi titolo, siano presenti nelle mense scolastiche, dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Ufficiale Sanitario del Comune.

ART. 8 (Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Tursi potrà controllare in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

La ditta appaltatrice dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporti, somministrazione) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Tursi in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'ENTE possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

La Ditta Appaltatrice nel caso di risultati non conformi, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro, adeguamenti e modifiche del piano di HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti all'effettuazione con proprio personale o tecnici incaricati a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia del CENTRO PASTI, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 9 (Sicurezza)

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 626/94 e modifiche seguenti.

L'appaltatore dovrà comunicare al momento della stipula del contratto il nominativo del responsabile della sicurezza.

ART. 10 (Menù – Variazioni – Condimento – Modalità di cottura)

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menù.

E' consentito, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out etc.)
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

La variazione del menù di volta in volta dovrà essere concordata con il medico scolastico ed essere equivalente, per valori energetici, a quelli variati.

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato per i piatti che ne prevedono l'uso va fornito a parte.

E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

La ditta aggiudicataria si impegna, a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta dell'Amministrazione.

ART. 11 (Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della legge 675/96 nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione, sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario possa avvalersi di suoi incaricati o collaboratori , egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali , fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 12

(Interruzione del servizio e penali)

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti , né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. In caso di mancanza di consegna dei pasti , regolarmente prenotati , nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura , tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.
2. In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dall'allegato 2 del presente capitolato si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati. Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari **al 5% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice
3. In caso di piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato si applicherà una penale pari **al 2% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.
4. In caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata , si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

Ogni contestazione e rilievo avverrà alla presenza di un responsabile della ditta appaltatrice, ogni prelievo di campione di alimenti avverrà secondo le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che riscontrerà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità ,della cauzione prevista del capitolato.

ART. 13

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo comune inviterà la ditta aggiudicataria , oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall' Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 14

(Penalità)

Diversamente da quanto indicato all'art.12, l'Amministrazione Comunale erogherà , a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni che gli addetti al controllo avranno accertato:

- Infrazioni di carattere igienico sanitario
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi da quelli pattuiti o prescritti dal Servizio di Igiene Pubblica
- Non rispetto della tabella dietetica
- Non rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti all'appaltatore dal presente disciplinare o dal contratto
- Non rispetto di tutti i casi previsti nell'articolo delle penali.

La sanzione pecuniaria, a secondo della gravità dell'infrazione consisterà o nel semplice addebito pari al 10% del valore dei pasti relativi al giorno in cui si è verificato l'addebito o, nei casi più gravi , nella irrogazione della penalità di cui sopra aggravata da ulteriore sanzione pari al doppio della sanzione base.

L'importo della sanzione pecuniaria sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione , ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 15
(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare , specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza, e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Faranno fede , in tal senso gli addebiti formali regressi.

ART. 16
(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente capitolato, dalle norme,condizioni,termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto , nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia .

La ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 17
(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti , la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento della regolarità delle posizioni assicurative dei dipendenti nelle forme previste per legge , dell'applicazione del C.C.N.L. e dell'esatta esecuzione del servizio.

ART. 18
(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Restano a completo carico della ditta assuntrice , senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune , tutte le imposte, tasse e tributi, oneri e quant'altro necessari comprese le spese contrattuali e di registro , nonché ogni tassa , tributo,contributo sia assicurativo che previdenziale nei confronti del personale e quant'altro inerente e conseguente.

La sola IVA resta a carico del Comune di Tursi.

ART. 19
(Divieto di Sub-appalto)

E' fatto divieto di sub-appaltare il servizio in oggetto del presente disciplinare in tutto o in parte.

Servizi (trasporti) non inerenti specificatamente alla preparazione e manipolazione di cibo possono , previa comunicazione al Comune prima dell'inizio del servizio , essere ceduti in sub-appalto, sempre rimanente responsabile dell'intero servizio la ditta risultata aggiudicataria.

ART. 20
(Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto , sarà competente il foro di Matera.

ART. 21
(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante :

- Menù e Tabella dietetica

Tursi, 02/09/2010

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
f.to: Giuseppe VENEZIANO