



COMUNE DI SOMMATINO

CITTA' DELLE ZOLFARE

(PROVINCIA DI CALTANISSETTA)



MEMORIA, CULTURA,
QUALITA' DELLA VITA

COMUNE DI
SOMMATINO
CITTA' DELLE ZOLFARE

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DEGLI ALIMENTI, LA LORO PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO D REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI SOMMATINO - ANNO SCOLASTICO 2016/2017 –

ART.1

(Oggetto dell'appalto)

Il contratto è disciplinato dalle norme previste in Leggi e Regolamenti vigenti in materia, nonché dalle disposizioni specificate negli articoli che seguono. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa, in particolare, riferimento alle previsioni di cui alla legge 283/1962, al regolamento di esecuzione approvato con DPR n. 347/1980 e s.m.i. ed al D. Lgs. n. 155/1997.

In particolare, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo, in tutte le fasi di fornitura, preparazione e somministrazione degli alimenti, di attuare e mantenere procedure permanenti di controllo basate sui principi del sistema HACCP.

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento della fornitura degli alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio d refezione scolastica della scuola dell'infanzia e primaria statale del Comune di Sommatino - anno scolastico 2016/2017- sia ai bambini che alle relative insegnanti.

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.

I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla Tabella Dietetica approvata dall'Azienda per i Servizi Sanitari N. 2 di Caltanissetta, allegata al presente Capitolato.

Per la fornitura ed il trasporto degli alimenti, la loro preparazione e la somministrazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve essere in possesso della relativa autorizzazione sanitaria. La predetta autorizzazione deve pervenire, unitamente alla documentazione prevista dal bando, prima della stipula del contratto. La ditta aggiudicataria somministrerà e preparerà i pasti, presso la sede dell'Istituto Comprensivo "Nino Di Maria"; la

preparazione dovrà avvenire, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Si specifica che la preparazione della pizza, prevista dalla tabella dietetica, dovrà essere effettuata in apposito laboratorio abilitato, che non disti oltre i 40 km dal centro di somministrazione, e trasportata con idonei mezzi, secondo quanto indicato dalle linee guida nazionali.

La ditta appaltatrice provvederà altresì:

- a fornire le tovaglie da tavola, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate in plastica monouso;
- ad apparecchiare, sparecchiare e pulire i tavoli;
- a fornire l'acqua minerale non gasata secondo la tabella dietetica approvata;
- a pulire e disinfettare giornalmente ed accuratamente i locali della cucina e dei refettori anche nel corso della somministrazione del pranzo agli alunni, fornendo altresì il relativo materiale (detersivi, strofinacci, ecc.).

Il pane in monoporzione, 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.

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.

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 come indicati nella lettera d'invito.

ART.3

(Importo dell' appalto)

L' Importo posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è ad euro 2,45 (IVA esclusa) per un numero di pasti annuo di circa 12.713,00 e per un importo pari ad €. 31,147.00(iva esclusa) .

L'importo complessivo massimo annuale è comprensivo di tutto quanto specificato nel precedente articolo 1.

L'appaltatore deve garantire almeno 110 pasti giornalieri, compresi i pasti forniti alle insegnanti. Nel caso in cui si verificano assenze in massa, tali da determinare una presenza di alunni inferiore a 15, non si provvederà alla fornitura dei pasti ed alla ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun compenso od indennizzo di sorta. A cura del responsabile dei Servizi Scolastici sarà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice il numero dei

pasti da preparare per i bambini della scuola dell'infanzia statale e delle relative insegnanti. La ditta dovrà provvedere alla fornitura di numero 25 pasti giornalieri gratuiti, da destinare a famiglie con particolari situazioni di svantaggio socio economico, secondo una graduatoria predisposta successivamente dagli uffici competenti.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie atte ad evitare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla confezione ed alla distribuzione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia e disinfezione delle attrezzature per il confezionamento dei pasti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dall'impresa, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalla normativa vigente in materia. L'Amministrazione resta esonerata da ogni altra responsabilità civile e penale connessa al servizio in oggetto che viene assunta appieno dall'impresa aggiudicataria.

ART. 4

(Pagamenti)

La liquidazione della fornitura, alla ditta aggiudicataria, sarà effettuato con determinazione del Capo Area Amministrativa entro trenta giorni dalla data di registrazione al protocollo generale del Comune della fattura relativa alla fornitura eseguita nel mese precedente dietro attestazione del responsabile dei Servizi Scolastici, identificata nel responsabile dei servizi di pubblica istruzione nella signora Maria Concetta Cafieri, di regolare avvenuto servizio riferentesi al periodo fatturato.

Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

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.5

(Modalità di esecuzione del servizio)

I pasti preparati nelle quantità, qualità e modalità di cui al menù con allegate le tabelle dietetiche avendo cura delle grammature dei condimenti impiegati e delle cotture previste nelle tabelle dietetiche.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9:00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire in numero esatto dei pasti giornalieri da fornire.

Sul cibo fornito sarà effettuato, dal responsabile dei Servizi Scolastici, il necessario controllo onde ottenere la piena e completa osservanza del presente capitolato da parte della ditta assuntrice del servizio. Il suddetto responsabile dei Servizi Scolastici dovrà vigilare sulla genuinità dei prodotti, sospendere la fornitura nel caso in cui ritenga la merce fornita qualitativamente non idonea, con l'obbligo di riferire subito al Responsabile del Servizio Sanitario al quale spetterà la determinazione definitiva. Al Responsabile del Servizio Sanitario spetta, altresì, la vigilanza ed il controllo sulla corretta gestione del servizio ai fini igienico-sanitari.

ART.6

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente Capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1, stabilita in un (1) anno scolastico, con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2016/2017 e comunque dalla data di stipula del contratto medesimo e si concluderà con la chiusura dell'anno scolastico 2016/2017. Il servizio avrà inizio non prima dell'1 ottobre di ciascun anno e, comunque, la data esatta sarà comunicata a cura dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune tenuto conto del calendario scolastico, fermo restando che la cessazione avverrà improrogabilmente il 31 maggio di ciascun anno.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'anno scolastico per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L'Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta

ART. 7

(Oneri a carico dell'appaltatore)

Spese relative alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, Vaschette monouso, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Mezzi di trasporto e personale per la consegna dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare.

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.

ART. 8

(Consistenza numerica del personale e obblighi ed oneri)

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

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.

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.

Prima di dare inizio al Servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti e consegna 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 trasporto dovrà indossare camice e copricapo bianco, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta. Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Autorità Sanitaria del Comune.

La Ditta si impegna di osservare e di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, della struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone della fornitura o della cauzione, senza che la Ditta appaltatrice possa opporre eccezioni, né avere titolo a risarcimento di danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Pertanto la Ditta dovrà assumersi in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone ed alle cose in dipendenza di manchevolezze e/o trascuratezze nell'esecuzione del servizio di cui al presente contratto. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno rigoroso e corretto. La Ditta si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservano una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la Ditta aggiudicataria

ART. 9

(Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Sommatino 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.

Il Comune di Sommatino si riserva di effettuare, attraverso l'Azienda Sanitaria competente, controlli periodici al centro di cottura ed ai mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche una sola segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi al piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporto, consegna) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Sommatino 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 ad effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del Servizio, sulla pulizia del CENTRO COTTURA, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 10

(Cessione o sub fornitura)

E' vietata ogni forma, anche parziale, di cessione o di sub fornitura o di subappalto, pena la risoluzione immediata del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART. 11

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, da svincolarsi previo accertamento dell'esatta esecuzione del Servizio.

La costituzione di tale cauzione dovrà effettuarsi mediante deposito in contanti presso la Tesoreria comunale ovvero a mezzo di polizza fidejussoria assicurativa o bancaria. In quest'ultima ipotesi la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1.957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Lo svincolo di tale cauzione sarà disposto dal Capo Area Amministrativa dopo la conclusione del rapporto contrattuale ed in assenza di contestazioni.

ART. 12

(Interruzione del servizio e penali)

In caso di inottemperanza alle norme del presente capitolato, si applicheranno a carico della ditta aggiudicataria le seguenti sanzioni, previa contestazione dei relativi addebiti:

a) €. 31,00 se i pasti non verranno forniti all'ora stabilita dal capitolato;

b) €. 77,00 nel caso di sostituzione di parte o di tutto dei prodotti della Tabella Dietetica approvata dall'Azienda per i Servizi Sanitari N. 2 di Caltanissetta ed allegate al presente Capitolato.

c) €. 103,00 giornaliera se non viene assicurato il servizio.

Complessivamente le penali non possono superare l'importo pari al 10% dell'importo contrattuale; ove viene raggiunto tale limite sarà facoltà dell'Amministrazione recedere dal contratto e l'appaltatore non potrà avanzare alcuna eccezione di sorta.

ART. 13

(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 D.Lgs 196/2003 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 instaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga 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. 14

(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 10 giorni per la stipula del contratto.

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, e segnatamente per quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il

diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (pec). E' riconosciuto all'affidataria un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

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 di ristorazione scolastica.

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

(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, con esclusione della sola IVA che è a carico del Comune di Sommatino.

ART. 18

(Foro competente)

Per ogni eventuale controversia derivante dal presente appalto, sarà competente il foro di Caltanissetta.

ART. 19

(Trattamento dei dati personali)

L'impresa appaltatrice 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 D.Lgs n.196/2003 e s.m.i.

ART. 20

(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante:
Menù e Tabelle dietetiche

Sommatino, 06/10/2016

Il Responsabile del Procedimento
Sig.ra Cafieri Maria Concetta

Il Capo Area P.O.2
Dott. Faluci Rocco