

Oggetto: Capitolato d'oneri per la fornitura di pasto pronto nella scuola materna A.S. 2013/2014

Art. 1 - L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione, presso i plessi della scuola materna dell'Istituto Comprensivo di Tusa, di pasto pronto, preparati secondo le tabelle dietetiche del menù con annesse composizioni e grammature degli ingredienti. Il contratto avrà la durata presunta di circa 160 giorni e comunque fino alla concorrenza dell'importo contrattuale.

L'amministrazione si riserva di apportare nel corso dell'appalto modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio concordando con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

Il servizio va reso dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana con esclusione dei giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico.

Durante le vacanze il servizio verrà sospeso e ciò non comporterà alcun onore a carico dell'amministrazione. Il servizio sarà altresì sospeso nei giorni festivi e tutti i sabati.

Art. 2 - Il prezzo base per ogni pasto è di € 2.72 IVA esclusa e quindi di complessive € 25.000,00 IVA compresa, come da calcolo analitico predisposto dall'ufficio P.I. Detto prezzo è soggetto a ribasso. Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Art. 3 - I pasti dovranno essere approntati nei locali di proprietà della ditta e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 chilometri.

Art. 4 - I pasti dovranno essere preparati e cotti in una cucina provvista di adeguati macchinari e di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

Art. 5 - I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, forniti in apposite vaschette per alimenti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere dichiarati idonei dalla competente autorità sotto il profilo dei requisiti d'igiene. In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività si richiamano espressamente le disposizioni di cui alla legge n° 283/62 e del regolamento di esecuzione approvato con DPR n° 327/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché le disposizioni di cui al decreto dell'assessorato regionale alla Sanità n° 19372 del 20/05/1996 n° 21163 del 7/1/1997 e della circolare assessoriale n° 1001 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel capitolato in genere.

Art. 6 - La ditta aggiudicataria dovrà fornire oltre al pasto confezionato, le posate e i bicchieri in materiale plastico per alimenti ed i tovaglioli monouso.

Art. 7 - Entro le ore nove di ogni giorno, la ditta dovrà informarsi con il dirigente scolastico o chi ne fa le veci sul numero dei pasti che dovranno essere preparati nella stessa giornata e che dovranno corrispondere a quanto previsto nella tabella dietetica della giornata stessa. Solo previa richiesta motivata da parte della ditta aggiudicataria, l'Ufficiale Sanitario, potrà, eccezionalmente, autorizzare la sostituzione di un pasto della tabella della giornata con un altro della stessa categoria di giornata diversa.

Art. 8 - La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche con la composizione delle grammature e degli ingredienti utilizzati, merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

Sarà cura della ditta appaltatrice affiggere nei luoghi preposti alla refezione e all'interno di ogni singola classe le tabelle dietetiche in plex, fondo bianco con scritta blu, per dare la possibilità di essere visionate dai genitori(come da allegato " Tabella Dietetica II)

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e la distribuzione dei pasti prodotti siano effettuati in modo igienico ed individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti. Ove il personale addetto alla ricezione (cioè il personale docente) dei pasti dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

Art. 9 - Ispezioni igienico - sanitarie saranno effettuate nei centri di refezione dai competenti organi con prelievo di campionatura, al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri sia per riscontrare la conformità alle tabelle dietetiche e alla grammatura che per accertare, con esami batteriologici ed altri di rito l'igienicità del cibo fornito e quant' altro ritenuto necessario.

Ove le ispezioni abbiano dato luogo a prelievo di porzioni, le stesse dovranno essere reintegrate, qualora l'orario ne dia la possibilità, con onere a carico della ditta.

Gli esiti dei controlli e le relative relazioni dovranno essere comunicati all'ufficio P.I. che procederà, previa l'eventuale proposta di procedimenti a carico o di applicazioni, ad eventuali penalità.

Inoltre, in qualsiasi momento, il Comune può controllare la qualità e quantità del pasto tramite il Responsabile del settore o di un suo delegato.

Art. 10 - Le consegne giornalieri, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

Il rappresentante della ditta o di chi ne fa le veci dovrà essere reperibile dalle ore 11:00 alle ore 14:00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per partecipare, in caso di contestazione sul servizio, in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Il Dirigente scolastico trasmetterà, mensilmente al Responsabile del servizio, il numero dei pasti forniti. Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi **all'art. 43 del D.P.R. n° 327/80**, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'ora di consegna, mantenendolo entro l'ora.

E' fatto obbligo alla ditta di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 11 - In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129, 11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n. 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1.549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64.

Per qualsiasi altra inadempienza (pasta scotta, carne cruda, frutta o verdura mal lavata, qualità scadente, contenitori termici sporchi, mancanza di posateria, bicchieri, ect) accertata è contestata sarà applicata una penale di € 25,82. L'importo delle penalità il cui totale annuo non potrà superare il 10% del totale del contratto verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 12 - Il personale occorrente per il buon esito del servizio , compreso la distribuzione dei pasti , dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria a carico della quale graveranno tutti gli oneri assicurativi previdenziali ecc..

Art. 13 - La ditta aggiudicataria è responsabile dei danni causati a persone o cose per l'espletamento del servizio sollevando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità civile e penale compresi i danni al personale.

Art. 14 - La ditta è tenuta all'osservanza di tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizione legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La stessa è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni ed, in genere, ad ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Art. 15 - Qualora l'Ispettorato del lavoro segnali inadempienze dell'appaltatore agli obblighi su indicati, nei confronti del personale dipendente, l'Amministrazione, previa comunicazione alla ditta delle inadempienze segnalate, fisserà un termine perentorio entro il quale la stessa dovrà provvedere a sanare le inadempienze ed a darne documentata dimostrazione all'Amministrazione.

In mancanza di ciò, l'Amministrazione provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi di che trattasi siano stati integralmente sanati ed adempiuti.

In tal caso la ditta non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualora la stessa, entro il termine di 2 giorni dalla lettera di comunicazione della Amministrazione al riguardo, non abbia provveduto a sanare la vertenza con l'Ispettorato del Lavoro, sorgerà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto a spese e danno della ditta stessa.

Art. 16 - La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare all'ufficio P.I. fatture relative al numero di pasti forniti nel mese precedente. La rispondenza della fattura verrà attestata dal dirigente scolastico o suo delegato.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge. La liquidazione avverrà sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenute da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 17 - L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'amministratore, procuratore o direttore decaduto, qualora la decadenza non sia comunicata tempestivamente. I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere dichiarati idonei dalla competente autorità sotto il profilo dei requisiti d'igiene. In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività si richiamano espressamente le disposizioni di cui alla legge n. 283/62 e del regolamento di esecuzione approvato con DPR n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché le disposizioni di cui al decreto dell'assessorato regionale alla Sanità n. 19372 del 20/05/1996 n. 21163 del 7/1/1997 e della circolare assessoriale n. 1001 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel capitolato in genere.

Art. 18 - Subito dopo l'aggiudicazione la ditta è tenuta a versare le spese contrattuali le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicati dall'ufficio contratti. In caso di mancato tempestivo versamento delle somme per spese contrattuali, l'Amministrazione resta esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale tardiva registrazione fiscale degli atti contrattuali e la ditta aggiudicataria

resterà l'unica responsabile per il pagamento di eventuali penalità e soprattasse e per la perdita dei benefici fiscali.

Art. 19 - La ditta dovrà produrre entro giorni dieci dall'aggiudicazione:

- a) Autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62 per l'attività del centro produzione pasti comprendente deposito, manipolazione, cottura rilasciata dal Comune territorialmente competente previo parere dell'autorità sanitaria competente.
- b) Attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari rilasciata dall'autorità sanitaria competente.
- c) Certificazione sulla capacità produttiva del centro di produzione pasti rilasciata dall'autorità sanitaria competente.
- d) attestazione di qualificazione rilasciata da una SOA regolarmente autorizzata. Tutte le certificazioni devono essere intestate alla ditta aggiudicataria.

Art. 20 – Composizione del pasto giornaliero

Descrizione	Euro
Primo piatto /Secondo piatto	€. 2,16
Pane	€. 0,14
Frutta	€. 0,42
Pasto completo	€. 2,72

Grammatura

Le grammature degli alimenti confezionati che compongono il menù confezionato, devono essere conformi ai livelli di assunzioni dei nutrienti raccomandati per queste fasce di età (LARNE), indicativamente: pasta e riso = 80 grammi; carne, pesce, pollo = grammi 120; pane = grammi 80 al giorno

IL RESPONSABILE DELL' AREA AMM.VA/CONTABILE
F.to RAG. ALFIERI ANTONIETTA