



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E MEDIE STATALI,
PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014 - PERIODO DA GENNAIO A MAGGIO 2014.**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO:

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, cottura, fornitura e somministrazione di pasti caldi per gli alunni delle Scuole Infanzia, Primaria e Media statali;

- 1) SCUOLA INFANZIA STATALE (n° 2 sedi ubicate in via E. Fermi e in via Cannolaro) dal lunedì al venerdì per n° 80 alunni circa oltre al personale scolastico, per circa 95 giorni.
- 2) SCUOLA PRIMARIA STATALE Via XXV Aprile, dal lunedì circa n°60 alunni oltre al personale scolastico, per circa 95 giorni;
- 3) SCUOLA MEDIA STATALE via Trastevere due giorni a settimana lunedì e mercoledì, per circa 60 alunni oltre al personale scolastico, per circa 38 giorni;

Il numero dei pasti è puramente indicativo;

La spesa per i pasti forniti al personale scolastico (personale che dovrà essere individuato e comunicato al Comune dal Dirigente scolastico) verrà anticipata dal Comune con propri fondi di bilancio;

Si procederà al pagamento delle fatture previa acquisizione della dichiarazione mensile circa **il numero dei pasti usufruiti dagli alunni e dal personale scolastico suddiviso per sedi scolastiche, sottoscritto dal Dirigente scolastico o da Suo incaricato;**

La fornitura avrà inizio, presumibilmente dal mese di gennaio 2014;

Ulteriori modifiche in merito alla data di avvio, potranno essere operate su motivate esigenze dell'Istituzione scolastica;

Per motivi evidenti di organizzazione delle attività scolastiche, gli orari di somministrazione dei pasti dovranno essere concordati preventivamente con il Dirigente scolastico e comunicati al Comune;

Il servizio sarà avviato dopo l'aggiudicazione e la presentazione di tutta la documentazione anche in pendenza della stipula del contratto;

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avviare il servizio in tempi diversi o in modo parziale, di aumentare o diminuire il numero dei pasti e si riserva di disporre la temporanea sospensione del servizio in presenza di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica anche per sciopero del personale scolastico, e, in genere per ogni altro evento che possa influire sul normale espletamento del servizio, in tal caso verrà fornita tempestiva informazione alla ditta aggiudicataria che non potrà pretendere alcun corrispettivo e risarcimento di danni;

L'Amministrazione comunale, con provvedimento motivato, potrà, in qualsiasi momento, recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando la propria volontà alla Ditta appaltatrice con Raccomandata A/R e con preavviso di almeno 10 giorni.

ART. 2

DURATA DEL SERVIZIO:

- anno scolastico 2013/2014

periodo presunto di riferimento, stabilito in base al calendario scolastico regionale:

- presumibilmente dal mese di gennaio e fino al 31 maggio 2014.

ART. 3

MODALITA' DELL'APPALTO:

Per garantire la massima igiene, la rapidità di preparazione e la tempestività di consegna, i pasti dovranno essere preparati, da ditte che dispongono di un'ideale struttura destinata a centro di cottura adeguata per dimensioni e strumentazioni alla fornitura oggetto dell'appalto, con separati spazi per la preparazione dei pasti per celiaci, **seguendo scrupolosamente in quantità e qualità le tabelle dietetiche ed i menu settimanali, predisposti dall'ASP n° 5 di R.C., U. O. Igiene degli Alimenti.**

Si precisa che i menu e le tabelle dietetiche potrebbero essere modificati dall'ASP, sarà cura di questa Area darne tempestiva comunicazione alla ditta che si aggiudicherà il servizio;

Su specifica e dettagliata richiesta delle Istituzioni scolastiche, si potrà altresì provvedere a richiedere all'ASP, eventuale modifica ai menu quotidiani, in tal caso verrà data tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria;

I pasti per celiaci, che dovranno essere preparati in un separato spazio onde evitare contaminazioni, dovranno essere sigillati e contrassegnati dal cognome e nome dell'alunno;

Inoltre, la ditta dovrà provvedere a preparare pasti alternativi per i bambini e il personale scolastico che presenta allergie o problemi di alimentazione, tali condizioni dovranno essere comprovate da regolari certificati medici; dovrà altresì fornire diete in bianco per particolari situazioni transitorie (non più di tre giorni) purché supportate da idonea certificazione medica;

I pasti dovranno essere preparati dalla ditta aggiudicataria assicurando l'igienicità, la qualità, e la quantità, nello stesso giorno del consumo, e confezionati e sigillati in contenitori monodose per singolo alunno, presso idonea struttura destinata a centro di cottura, adeguata per dimensioni e strumentazioni alla fornitura oggetto dell'appalto, munita di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività oggetto dell'appalto, e in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P.;

I pasti, appena cotti e sigillati in contenitori monodose, dovranno essere immediatamente conservati in contenitori termici appositi per il mantenimento della temperatura, e trasportati su mezzi idonei muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti e in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P.;

I pasti dovranno essere consegnati, a cura della stessa ditta, presso le quattro sedi scolastiche;

La ditta dovrà provvedere ad apparecchiare, distribuire i pasti caldi sui tavoli e sparecchiare, provvedendo allo smaltimento dei rifiuti secondo il sistema della raccolta differenziata in vigore nel Comune di Roccella Jonica;

I pasti dovranno pervenire ben caldi presso i quattro plessi scolastici;

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avviare il servizio in tempi diversi o in modo parziale, e anche il numero dei pasti potrà aumentare o diminuire.

La ditta aggiudicataria del servizio giornalmente, entro le ore 9.00, dovrà richiedere all'Istituto comprensivo i buoni pasto suddivisi per plesso scolastico nonché l'elenco del personale scolastico che dovrà usufruire del servizio, sottoscritto dal Dirigente scolastico o da Suo delegato e dovrà altresì prendere accordi con la suddetta Istituzione scolastica per l'orario di consegna dei pasti nelle quattro sedi scolastiche;

Per i pasti forniti al personale scolastico sarà liquidato lo stesso importo dei pasti forniti agli alunni;

Sono a carico dell'appaltatore i più rigorosi controlli sanitari sia sulle attrezzature destinate alla preparazione ed al confezionamento dei pasti, sia sui generi alimentari secondo le vigenti disposizioni di legge;

Nell'espletamento del servizio di mensa, la ditta che si aggiudicherà l'appalto, dovrà impiegare esclusivamente personale assunto regolarmente, in numero sufficiente per l'espletamento del servizio, munito di certificazione di idoneità fisica rilasciato dalle competenti autorità sanitarie;
L'elenco del personale utilizzato e la relativa documentazione circa l'idoneità sanitaria e la regolarità di assunzione, dovranno essere consegnati al Comune dalla ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio e prima della stipula del contratto;
Eventuali sostituzioni di personale dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune.

ART. 4

COSTO DEL PASTO:

- Euro 4,00 IVA 4% inclusa per ogni pasto.

Tale somma è comprensiva del costo dei generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti, indicati nella tabella dietetica ed occorrenti per il regolare svolgimento del servizio, nonché dei pasti per minori affetti da celiachia, come da menu e secondo le indicazioni dell'ASL, o per altri pasti, per come previsto al precedente art. 3), nella suddetta somma è compreso il costo per tovaglioli, tovaglie, piatti, contenitori per alimenti, posate, in materiale monouso.

Nel costo del pasto non è compresa la fornitura di bottiglie di acqua.

ART. 5

VIGILANZA SUL SERVIZIO

Il Comune di Roccella Jonica si riserva la facoltà di sorvegliare, in qualsiasi momento, il servizio mediante controlli periodici a cura di personale di propria fiducia e/o con rappresentanti dei competenti uffici dell'ASL o Comitati appositamente costituiti.

A tali operazioni dovrà essere presente un rappresentante della Ditta.

ART. 6

PENALITA'

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal Menu allegato al presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, o di quantità inferiore a quella richiesta o consegnata oltre l'orario concordato con l'Istituzione scolastica, il Comune, previa segnalazione scritta dell'Istituzione scolastica, provvederà alla notifica della contestazione, avverso la quale la ditta potrà, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica, presentare le proprie controdeduzioni, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e inoltre applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento scritto a carico della Ditta;
- per la seconda volta l'applicazione di una penale di € 100,00;
- per la terza volta, l'applicazione di una penale di € 300,00;
- per la quarta volta l'applicazione di una penale di € 500,00;

Tali somme unitamente al valore della fornitura contestata, saranno trattenute sulla fattura del mese di riferimento.

Le stesse sanzioni saranno applicate in presenza di qualsiasi altra inadempienza in riferimento al presente capitolato speciale d'appalto e al Menu dell'ASL.

Dopo la quarta infrazione nel corso dell'appalto, il Comune, oltre ad applicare le penali dovute di cui sopra, dichiarerà, con semplice preavviso scritto, risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, richiedendo altresì il risarcimento dei danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti e potrà inoltre assegnare la fornitura ad altra ditta.

ART. 7

OBBLIGHI ASSICURATIVI

Sono a totale carico dell'appaltatore tutti gli obblighi e gli oneri antinfortunistici, assistenziali previdenziali ed assicurativi, atti ad evitare il verificarsi di danni alle persone ed alle cose attinenti il

servizio o in concomitanza dello stesso, così come le eventuali spese per il risarcimento dei danni alle persone ed alle cose imputabili all'espletamento del servizio o in dipendenza di esso;

Pertanto il Comune è esonerato da ogni responsabilità per eventuali danni a cose o/e a persone, infortuni o altro che si dovessero verificare durante tutto il periodo e in tutti i luoghi di espletamento del servizio o in dipendenza di esso;

All'uopo la ditta aggiudicataria dovrà esibire apposita polizza assicurativa;

E' esclusa qualsiasi rivalsa a carico del Comune medesimo.

ART. 8

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che, avendo dimostrato di possedere tutti i requisiti di cui al presente capitolato, avrà presentato la migliore offerta di prezzo unitario, cioè il prezzo unitario più basso relativo all'acquisto di ogni singolo pasto.

Non sono ammesse offerte a rialzo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 9

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale.

Trattandosi di un servizio a domanda individuale l'utenza parteciperà alla spesa secondo la tabella approvata con apposita Delibera di G.M.

L'Appaltatore fatturerà ogni 30 giorni al Comune di Roccella Jonica i pasti forniti al prezzo di aggiudicazione e sulla scorta di appositi buoni pasto che, a cura dell'Amm/one, saranno forniti agli alunni che intendono usufruire della mensa.

La Ditta provvederà, previo accordo con l'Istituzione scolastica, a ritirare giornalmente i buoni pasto per ciascun plesso scolastico, il numero pasti per celiaci e/o per intolleranze varie.

La fattura dovrà essere accompagnata dai buoni pasto, inoltre nella fattura dovrà essere chiaramente indicato:

- il mese di riferimento dell'erogazione del servizio;
- il numero dei pasti degli alunni della scuola materna e il numero dei pasti del personale scolastico relativo;
- il numero dei pasti degli alunni della scuola elementare e il numero dei pasti del personale scolastico relativo;
- il numero dei pasti degli alunni della scuola media e il numero dei pasti del personale scolastico relativo;

Il numero dei buoni pasto degli alunni sarà confrontato anche con il rendiconto mensile redatto dall'Istituzione scolastica, ove sono elencati il numero effettivo del personale scolastico e degli alunni, suddiviso per scuola, ritenendosi il numero degli alunni riportato all'art. 1 indicativo e non vincolante;

La liquidazione avverrà entro 60 giorni, dalla presentazione della fattura, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva (mediante acquisizione D.U.R.C. da parte Stazione Appaltante).

I mandati di pagamento saranno riscossi e quietanzati dal legale rappresentante della ditta appaltatrice e saranno versati sul conto dedicato, comunicato dalla ditta appaltatrice.

ART. 10

DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi del presente capitolato d'appalto e del contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà

costituire idonea polizza fidejussoria nella misura del 10% del corrispettivo globale presunto del costo del servizio;

Tale garanzia dovrà essere prestata mediante:

- fidejussione rilasciata da Istituti di credito;
- polizza assicurativa;
- versamento diretto alla Tesoreria Comunale;
- assegno circolare non trasferibile.

ART. 11

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO:

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà a depositare nella cassa comunale le somme occorrenti per i diritti di segreteria, per spese contrattuali e di registrazione, prima della stipula del contratto;

Si provvederà alla stipula del contratto d'appalto solo dopo che la ditta aggiudicataria avrà prodotto tutte le certificazioni che l'Amm/ne Com/le richiederà e nei termini che la stessa stabilirà.

E' fatto espresso divieto di subappaltare o comunque cedere, in tutto o in parte, l'esecuzione del servizio a Terzi.

DISPOSIZIONI FINALI

Si potrà procedere all'avvio del servizio anche in pendenza della stipula del contratto, a condizione che siano stati acquisiti i documenti necessari;

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alla ditta aggiudicataria la proroga del servizio, all'avvio dell'anno scolastico 2014/2015, alle stesse condizioni di aggiudicazione, fino ad espletamento di nuova procedura di gara.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria, durante il periodo di aggiudicazione del servizio, la fornitura di ulteriori pasti in occasione di particolari situazioni sociali di urgenza ed emergenza, allo stesso prezzo di aggiudicazione di cui alla presente gara.