



COMUNE DI CACCAMO

C.F. 80017540826

(Provincia Regionale di Palermo)

P.IVA 00833710825

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER SOMMINISTRAZIONE REFEZIONE SCOLASTICA CON ALIMENTI DA CUCINARE PRESSO LA SEDE DELLA SCUOLA MEDIA DI CACCAMO. A.S. 2008/2009 e A.S. 2009/2010. PREZZO A BASE D'ASTA EURO 3,42 PER OGNI SINGOLO PASTO, IVA ESCLUSA.

ART. 1

L'appalto ha per oggetto l'acquisto di generi alimentari, la preparazione, la cottura dei pasti nella cucina esistente nella Scuola Media Statale, funzionante a tempo pieno, nonché la somministrazione in loco della refezione scolastica per tre giorni settimanali (ogni eventuale variazione potrà essere effettuata di concerto fra la Ditta, il Comune e le Scuole). Alla Ditta aggiudicataria è vietato cedere o subappaltare, in tutto o in parte, la fornitura assunta sotto comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto a danno.

ART. 2

La fornitura media mensile, non vincolante, dei pasti da distribuire agli alunni della Scuola Media e della scuola materna è di n°1.750 e potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione in dipendenza della presenza degli scolari fruitori, senza che l'Impresa appaltatrice possa accampare ulteriori diritti o pretese sui prezzi a base d'appalto.

Il prezzo a base d'asta è fissato in €3,42 per ogni singolo pasto, IVA esclusa.

Importo contrattuale: Il valore presunto dell'appalto, comprendente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, per il periodo di riferimento è di Euro 99.680,00, oltre iva al 4%.

ART. 3

Il Dirigente Amministrativo della Scuola Media, responsabile della refezione, comunicherà giornalmente alla Ditta il numero degli alunni presenti ai quali dovranno essere somministrati i pasti altrettanto farà il Dirigente della scuola materna.

ART. 4

La somministrazione della refezione scolastica decorrerà dalla data che sarà indicata dall'Amministrazione Comunale e comunque sarà successiva a quella di aggiudicazione. La mancata o parziale attivazione del servizio non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

I periodi di riferimento sono l'A.S. 2008/09 e l'A.S. 2009/10 (per presunti complessivi mesi 16).

ART. 5

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche per i pasti, allegate al presente capitolato e di cui formano parte integrante.

La ditta, dietro documentata richiesta nonché predisposizione di menù personalizzato da parte del medico curante, dovrà confezionare piatti speciali per i diversi Utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La ditta si impegna, inoltre, alla predisposizione di diete in bianco qualora la richiesta venga fatta almeno il giorno prima: le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

E' comunque e sempre vietato l'uso di prodotti contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati). Inoltre, la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta motivata dell'Amministrazione comunale anche durante l'anno.

ART. 6

Per la preparazione e cottura dei pasti non dovranno essere utilizzati generi precotti e surgelati.

Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione, le verdure e i pesci.

I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole, mentre per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

ART. 7

La Ditta aggiudicataria dovrà avere pronti i pasti cucinati alle ore 13 di n° 3 giorni feriali, sono esclusi dalla refezione, i giorni festivi e di vacanza.

I pasti dovranno essere corredati, altresì, delle necessarie posaterie, tovaglioli di carta e bicchieri in materiale monouso, dovrà essere assicurata, inoltre, la fornitura di acqua minerale adeguata al numero dei pasti (minimo un litro ogni quattro pasti). Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo, dovranno rispondere ai requisiti, di cui al D.M. 21/03/93 e successive modifiche e integrazioni.

Tutte le spese inerenti la preparazione, la cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, il personale addetto, con la presenza giornaliera di un Cuoco, un aiuto cuoco ed altre due unità di personale ausiliario (e comunque non meno di n.1 ausiliario ogni n.50 commensali), sono a totale carico della ditta aggiudicataria che dovrà comunque garantire la non interferenza con il regolare andamento delle lezioni; il personale deve essere munito di libretto sanitario ed avviato regolarmente al lavoro tramite l'ufficio di Collocamento ed avere il trattamento economico previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria.

ART.8

La Ditta, con l'accettazione del presente capitolato, si impegna a garantire al personale utilizzato:

- idonea copertura assicurativa e previdenziale durante lo svolgimento dell'attività professionale esonerando, comunque, il Comune da ogni responsabilità;
- idonea preparazione in relazione alle vigenti norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- di essere munito di tessera sanitaria e sottoposto, preventivamente, agli accertamenti clinici e batteriologici, nonché alle vaccinazioni prescritte dalle norme sanitarie vigenti;

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela dei lavoratori. La Ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra e di aver attuato, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

ART. 9

La pulizia dei locali, delle stoviglie, delle pentole e di quant'altro ha attinenza con il presente appalto, deve essere giornalmente curata dalla ditta aggiudicataria.

ART. 10

Nel caso di vacanza non prevista nel calendario scolastico o per scioperi o per altra causa, la scuola dovrà darne comunicazione alla ditta appaltatrice almeno un giorno prima. In ogni caso nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice nei confronti dell'amministrazione

comunale. Per eventuali scioperi dei fornai, la ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane. Per scioperi del personale della ditta, quest'ultima dovrà darne immediato preavviso alla scuola ed all'ufficio pubblica istruzione del Comune a mezzo fax. In tal caso nel rispetto delle norme sul diritto di sciopero nei servizi pubblici e sulla salvaguardia della legge n.146 del 12.06.1990, alla ditta non sarà imputabile alcuna penalità.

ART. 11

Controlli sulla somministrazione dei pasti potranno essere operati nelle cucine e nei luoghi di distribuzione dei pasti dai Rappresentanti del Comune e/o dagli Organi Scolastici, oltre ai normali controlli esercitabili dall'Ufficio Sanitario.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice deve prelevare almeno g.150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora del confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

ART. 12

La cottura dei pasti, ripetesì da effettuarsi nella cucina esistente nel plesso scolastico della scuola media, dovrà essere effettuata dal personale dipendente della Ditta appaltatrice.

In particolare si precisa che per quanto riguarda tutte le vettovaglie (pentole, tegami, stoviglie etc.) e la distribuzione dei pasti dovranno essere approntate dalla ditta aggiudicataria.

Ogni e qualsiasi onere diretto e indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, personale relativo, compreso gli oneri previdenziali ed assicurativi, è a carico della Ditta appaltatrice.

Nel caso in cui non fosse possibile la distribuzione dei pasti nei locali adibiti a questo funzionamento, la Ditta si obbliga a fornire in ogni caso il servizio.

ART. 13

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella effettuazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato impiegando sempre derrate di prima qualità.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 10 saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti.

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 rescindere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della Ditta Appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

Inoltre, nel caso in cui la ditta appaltatrice risultasse inadempiente nel servizio, saranno applicate le seguenti penalità:

- a) in caso di ritardata distribuzione dei pasti da € 15,49 a € 25,82 giornaliera;
- b) in caso che i requisiti della dieta non vengano rispettati da € 77,47 a € 154,94 giornaliera;
- c) in caso di mancata distribuzione dei pasti € 154,94 giornaliera.
- d) In caso di mancata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo o che, a giudizio concorde delle parti, dovesse risultare inidoneo € 51,65 giornaliera.
- e) In caso di utilizzo del personale in numero non sufficiente, oltre a quanto previsto alla lettera d), ulteriori Euro 51,65 per ogni persona mancante.

Qualora la mancata cottura e distribuzione dei pasti si protraesse per un periodo superiore a cinque giorni, resta in facoltà dell'Amministrazione di incamerare tutta la cauzione, procedere alla somministrazione in proprio in danno della ditta inadempiente o, secondo opportunità, sospendere la refezione e, quindi, procedere ad un nuovo affidamento. Si fanno salvi i casi di forza maggiore. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

ART. 14

Modalità di pagamento: l'Ufficio di Ragioneria del Comune provvederà al pagamento in favore delle ditte fornitrici dei pasti, ogni fine mese di refezione, previa presentazione della fattura in originale, fotocopia conforme all'originale dei versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi del personale adibito alla refezione, regolarmente vistata dal responsabile della scuola, che dovrà attestare il numero dei pasti effettivamente forniti nel plesso scolastico nel mese di riferimento, previo provvedimento di liquidazione del Responsabile del Area V del Comune.

In qualunque caso di cessazione e di decadenza dalla carica di Amministratore, Procuratore o Direttore Generale, autorizzato a riscuotere per conto e nome della ditta aggiudicataria, anche se tale decadenza avvenga ope legis o per fatto previsto dallo statuto sociale e che sia pubblicato nei modi di legge, la ditta aggiudicataria deve tempestivamente notificare all'Amministrazione Comunale, l'avvenuta decadenza o cessazione, in difetto della quale notifica l'Amministrazione Comunale non assume responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore Generale decaduti.

ART. 15

La refezione potrà essere sospesa in qualunque momento, qualora l'Autorità Sanitaria faccia rilevare che la ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche e da quanto altro previsto nel presente capitolato, ivi compresa la rispondenza alle vigenti disposizioni di legge, senza che la ditta possa avanzare alcuna pretesa e, con riserva da parte dell'Amministrazione, di risolvere il contratto in danno della ditta aggiudicataria.

ART. 16

Nel prezzo offerto per l'espletamento dell'appalto si intendono compensati tutti gli oneri, tutto incluso e nulla escluso.

I prezzi unitari si intendono offerti dalle ditte partecipanti, in base a calcoli di loro propria convenienza, tutto a loro rischio e sono invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

Per i primi 2 (due) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata A.R., qualora si verificassero ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato; la Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione comunale.

Nella eventualità di recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 17

La cauzione definitiva dovrà essere pari al 10% dell'importo netto dell'appalto con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'Amministrazione comunale si riserva l'esperienza di ogni altra azione, nell'eventualità in cui la cauzione risultasse insufficiente, la Ditta aggiudicataria potrà essere obbligata a reintegrarne l'importo, qualora l'Amministrazione dovesse avvalersi della stessa, in tutto o in parte, durante il periodo contrattuale per il risarcimento di danni derivanti dall'inosservanza delle obbligazioni medesime, nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per cause imputabili all'Appaltatore relative ad inadempienze o cattiva esecuzione del servizio. In caso di inottemperanza la cauzione potrà essere reintegrata de jure a spese dell'appaltatore prelevandone l'importo dal canone di appalto.

ART.18

Eventuali modificazioni nell'attività della ditta affidataria che ne alterino i fini sociali dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione, la quale, a sua discrezione, potrà recedere, con semplice comunicazione scritta, dalla presente convenzione.

ART.19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono, inoltre, che, oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice civile le seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o cessione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del Codice civile;
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo, inoltre, il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART.20

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla refezione saranno a carico della ditta, compresa la pulizia dei locali, la rimozione e lo smaltimento dei residui alimentari.

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune e/o a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati o contaminati nonché ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione al fine di salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando l'Amministrazione comunale da ogni possibile azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la stipula del contratto.

Inoltre, la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, avrà l'obbligo di munirsi della prescritta autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 della legge n.283 del 30.04.1962.

La suddetta certificazione, alla fine del biennio aggiudicato, dovrà essere volturata alla nuova ditta aggiudicataria; di essa, nonché della documentazione necessaria ad ottenerla, dovrà essere consegnata una copia anche all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

ART. 21

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le norme del regolamento per l'Amministrazione del patrocinio e contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23/05/1924 n.827; inoltre si farà riferimento al Codice civile ed alle altre disposizioni legislative in materia.

ART. 22

CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice eventuali osservazioni, contestazioni rilevate durante le verifiche, nonché eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro congruo termine con possibilità, entro tale termine, di presentare eventuali

osservazioni e/o controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza di detto termine sino a nuova comunicazione.

La Ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale, in relazione alle contestazioni e/o osservazioni mosse.

Se entro cinque giorni dalla data della comunicazione la Ditta appaltatrice non fornisce nessuna controprova o giustificazione accettata, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente contratto che saranno decurtate dalla fattura del mese di riferimento.

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 acui 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 e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART.23

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che potrebbe insorgere fra i due contraenti la Ditta appaltatrice non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione comunale ma, potrà avanzare proprie riserve e comunque per eventuali contenziosi, ivi compresa l'interpretazione ed esecuzione del presente capitolato, è competente l'Autorità Giudiziaria del Foro di Termini Imerese.

Caccamo, _____.

Il Responsabile della V Area