



Città dell'Olio



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)
www.comune.barile.pz.it

C.A.P. 85022
Cod. Fisc.: 85000530767
Part. IVA: 00831640768

Tel.0972/770593
Tel.0972/770396
Fax.0972/770726

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA ELEMENTARE E MEDIA FREQUENTANTI L'ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI XXIII" PRESSO I CENTRI DI VIA VECCHIA NAZIONALE E VIA CONVENTO E PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE A DOMICILIO PASTI AGLI ANZIANI

ART. 1

Oggetto

Oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media frequentanti l'Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII" presso i centri di Via Nazionale e Via Convento della Scuola primaria, per il periodo scolastico ottobre 2010/giugno 2011 ottobre 2011/ giugno 2012 con interruzione nei periodi di chiusura della scuola e preparazione e distribuzione a domicilio pasti agli anziani.

ART.2

Servizi da prestare

Ogni pasto dovrà comprendere: un primo piatto, un secondo piatto con contorno, frutta di stagione, in conformità alle tabelle dietetiche fornite dall'Azienda Sanitaria ASL n.1, alle quali la ditta appaltatrice nella preparazione dei pasti dovrà attenersi scrupolosamente. Le derrate alimentari con cui saranno preparati i pasti dovranno essere di ottima qualità e produzione locale (Pane, carne, olio formaggi e latticini ecc.). I cibi devono essere preparati e somministrati separatamente presso i due plessi scolastici e non è consentita la fornitura di cibi precotti.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, recepire gli alimenti freschi.

PRODOTTI BIOLOGICI:

I seguenti prodotti alimentari devono essere provenienti, per almeno il 50% da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CEE n.2092 del 24/06/1991 e come tali appositamente certificati: **pasta, uova, formaggi e latticini, olio extra vergine di oliva, carni rosse e bianche, verdure.**

I prodotti debbono essere muniti di etichette che attestino la certificazione di PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art.15 del regolamento CEE n.2092/91. Nel caso la ditta aggiudicataria non riesca a fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici in conversione (reg. CEE n.2092/91), tali non dovranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva.

La ditta potrà e dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;

- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico.

La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre le derrate acquistate ed i pasti ad analisi e controllo igienico - sanitario da parte dell'Ufficiale Sanitario Locale in ogni momento ed a suo insindacabile giudizio.

Qualora, da controlli effettuati, risulterà che le derrate non sono di ottima qualità e la quantità dei pasti non corrispondente a quella stabilita dalla tabella alimentare, l'assuntore del servizio avrà l'obbligo di sostituire le derrate non idonee su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, salvo il diritto di risoluzione del contratto in danno dell'assuntore da parte dell'Amministrazione che potrà rivalersi sul compenso stabilito.

L'impresa aggiudicataria, ritirerà giornalmente con proprio personale i buoni mensa che gli utenti acquisteranno presso l'Ufficio Tributi di questo Comune.

Il servizio affidato deve essere assicurato dalla ditta appaltatrice con una propria organizzazione a suo esclusivo rischio e con personale assunto alle proprie dipendenze, privilegiando assunzione di personale locale, per il quale deve provvedere ad ogni onere assicurativo, assistenziale, previdenziale sanitario e retributivo, con esclusione di ogni rivalsa nei confronti del Comune.

Il servizio dovrà essere svolto assicurando le seguenti prestazioni:

- a) - apparecchiatura e spacciatura della tavola;
 - b) - somministrazione dei pasti;
 - c) - pulizia dei locali adibiti al consumo dei pasti e delle stoviglie;
 - d) - fornitura dei generi alimentari e di tutto il necessario per il servizio mensa;
 - e) - preparazione dei pasti secondo le tabelle dietetiche fornite dall'Azienda Sanitaria di Potenza-Ambito territoriale ex ASL n. 1;
 - f) - sovrintendenza al buon funzionamento del servizio mensa;
 - g) - il pranzo dovrà essere somministrato negli orari stabiliti dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo;
- Detti servizi dovranno essere eseguiti per cinque giorni alla settimana, esclusi il sabato e la domenica.

I pasti per la mensa anziani dovranno essere preparati presso il plesso scolastico di Via Vecchia Nazionale e consegnati a domicilio, in appositi contenitori, con mezzo proprio, munito di apposito certificato di idoneità sanitario.

ART. 3

Attrezzature Comunali

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione, le attrezzature da cucina esistenti presso la Scuola Materna Statale ubicata in Via Convento, e presso la Scuola Elementare e Media ubicata in Via Vecchia Nazionale previa redazione di apposito inventario.

Le attrezzature comunali di cui sopra dovranno essere usate esclusivamente per la preparazione e somministrazione dei pasti della mensa scolastica.

L'uso delle attrezzature dovrà essere effettuato con la diligenza del buon padre di famiglia. In caso contrario il Comune avanzerà richieste di risarcimento danni e potrà rivalersi sul compenso stabilito.

Dall'avvenuta consegna, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti è a carico della ditta aggiudicataria.

ART.4

Costo del servizio

Il costo del servizio è stabilito in € 55.350,00 annui, oltre IVA come per legge. Il predetto corrispettivo resterà fisso ed invariato nella misura precedentemente stabilita per gli interi anni scolastici.

I pasti da erogare ammontano presumibilmente all'anno circa n. 13.500 .

ART. 5

Compenso

Il compenso che il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, sarà pari al prezzo di aggiudicazione che risulterà a seguito del ribasso offerto, più IVA come per legge.

ART. 6

Modalità di pagamento

La fatturazione deve avvenire mensilmente e dovrà essere corredata dai buoni mensa.

Il pagamento avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione della fattura, previa verifica della regolarità delle posizioni previdenziali ed assicurative (acquisizione del DURC) .

Eventuali irregolarità comporteranno la immediata sospensione dei pagamenti.

ART. 7

Cauzione e garanzie

La ditta appaltatrice costituirà la polizza fidejussoria pari all'importo di contratto, valida per la durata del servizio. Detta cauzione è versata, nelle forme consentite, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dall'eventuale risarcimento dei danni nonché, dal rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto della ditta appaltatrice a causa di inadempienze o cattiva esecuzione del servizio.

La ditta è tenuta, altresì, a stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole che dovrà prevedere il massimale di € 500.000,00.

ART. 8

Insufficienza o irregolarità del servizio

Qualora il Comune riscontri insufficienza o irregolarità nell'espletamento del servizio appaltato o nella applicazione delle norme di leggi o di regolamenti o contrattuali, notifica, a mezzo del Responsabile del Settore Amministrativo, all'appaltatore i rilievi specifici ed ordina la eliminazione delle deficienze ed irregolarità, assegnando un termine di 10 giorni per ottemperare.

ART. 9

Penalità

Per ogni inadempienza agli accordi convenuti, il Comune potrà infliggere alla ditta aggiudicataria, penali fino a € 258,22, mediante determinazione motivata del Responsabile del Settore Amministrativo. L'importo di eventuali penali sarà portato in detrazione alle fatture da pagare per le prestazioni effettuate.

ART. 10

Risoluzione del contratto

Qualora la ditta appaltatrice persista nell'inosservanza delle norme o delle disposizioni impartite o non provveda alla regolarizzazione intimata dal Comune, il Responsabile del Settore Amministrativo potrà, senza preavviso, procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 11

Responsabilità civile

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e cose comunque provocati, nella esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte della società assicuratrice.

ART. 12

Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso i due centri di cottura, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti e ad ogni altro aspetto del servizio.

- In particolare si prevede il **controllo igienico-sanitario** svolto dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L., relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'utilizzo dei prodotti biologici, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante. Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sui servizi in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

ART. 13

Divieto di subappalto

E' vietato alla impresa appaltatrice concedere, anche di fatto, in subappalto o a cottimo, in tutto o in parte, il servizio appaltato. In casi di inadempienza, ferme restando le eventuali sanzioni penali, è facoltà dell'Amministrazione di chiedere la risoluzione del contratto. E' pure vietata qualunque cessione di credito e qualunque procura che non sia preventivamente approvata dall'Amministrazione Comunale appaltante.

ART. 14

Spese

Tutte le spese relative al contratto sono assunte dall'appaltatore a proprio carico.

ART. 15

Domicilio

Agli effetti del contratto d'appalto, l'appaltatore elegge il proprio domicilio presso la residenza municipale.

ART. 16

Per quanto non previsto nel presente capitolato si farà riferimento alla legislazione vigente in materia.