



COMUNE DI GIARRATANA

Provincia di Ragusa

FOGLIO PATTI E CONDIZIONI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2016/17

Durata del servizio da novembre 2016 a maggio 2017 e comunque dall'aggiudicazione della gara e fino alla chiusura del tempo prolungato da parte delle scuole interessate.
Importo della fornitura €. 36.100,00 oltre IVA al 4%;
Importo a base d'asta €.3.80 al netto di Iva (prezzo per pasto)

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO:

L'appalto ha per oggetto la esecuzione del servizio di confezione dei pasti caldi presso la cucina comunale di Via Calatafimi (locali scuola dell'infanzia) e la distribuzione presso i locali delle scuole interessate dal servizio, nonché la fornitura di eventuali pasti richiesti da alunni delle scuole di Giarratana che eventualmente effettueranno rientri pomeridiani.

Il numero dei pasti è previsto in n. 66 circa giornalieri per la Scuola dell'Infanzia per 5 giorni settimanali e n.29 pasti per due giorni settimanali per la seconda classe della scuola secondaria di I grado.

Il servizio sarà svolto in tutti i giorni feriali scolastici escluso il Sabato.

I pasti dovranno essere distribuiti a cura della ditta aggiudicatrice direttamente presso la Scuola dell'Infanzia di Via Calatafimi e presso la Scuola Secondaria di I grado di via Mercato.

Art.2 - MODALITÀ DEL SERVIZIO:

La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti avverrà con la osservanza delle seguenti modalità:

- I pasti, circa 66 giornalieri da distribuire presso la Scuola dell'Infanzia per N.5 gg. alla settimana alle ore 12,00, escluso il Sabato e n.29 da distribuire presso la scuola secondaria di I grado due giorni la settimana presumibilmente il martedì e giovedì, dovranno essere confezionati dalla Ditta aggiudicataria presso la cucina situata nei locali della Scuola dell'Infanzia in conformità alle tabelle dietetiche allegate: n.4 tabella dietetica per la Scuola Secondaria di I grado e n.4 tabella dietetica per la scuola dell'Infanzia, formate da menù tipo da utilizzare in maniera continuativa e rotativa;
- Rimane a carico della Ditta la fornitura delle derrate alimentari (avendo cura di assicurare la tracciabilità dei prodotti) e l'onere di consegnare i pasti confezionati, in

- appositi contenitori isotermici igienicamente idonei, tali da garantirli dal momento del confezionamento al consumo, il mantenimento di buone qualità organolettiche;
- Rimane a carico della Ditta l'onere di approntare presso i plessi scolastici il locale di Refezione con le stoviglie occorrenti (piatti, bicchieri, posate, tovagliato etc.);
 - Dopo il consumo dei pasti la ditta dovrà provvedere a tutte le operazioni di sgombero e di pulizia dei tavoli utilizzati per la refezione e spazzatura e lavaggio dei pavimenti, del refettorio o aule scolastiche adibite a refettorio;
 - La Ditta, dovrà provvedere inoltre al disimpegno di tutti i servizi di cucina, il riassetto delle stoviglie e il lavaggio periodico della biancheria;
 - La Ditta deve essere in regola con la normative vigenti in materia igienico sanitaria ed applicare le norme previste dal D.Leg. 155/97 (HACCP);
 - La Ditta dovrà volturare a proprio nome l'autorizzazione sanitaria della cucina comunale;
 - Il personale a servizio della Ditta aggiudicataria (comunicato preventivamente al Comune) utilizzato per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, deve essere in regola con le norme d'idoneità sanitaria e, inoltre deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.
- Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapi debbono essere tenuti puliti, inoltre il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Sono inoltre a carico della ditta le spese per l'acquisto del materiale di pulizia, di trasporto e del combustibile necessario al funzionamento della cucina nonché tutte le spese di manutenzione ordinaria.

Prima dell'inizio del servizio saranno consegnati, previo relativo verbale, i locali, gli impianti le stoviglie e gli utensili in dotazione alla cucina comunale (rimane a carico della ditta la fornitura di utensili o attrezzature specifiche, non in dotazione della cucina), la ditta appaltatrice deve riconsegnarli alla fine del servizio nello stesso stato, curando di ripristinare gli eventuali danni causati dall'incuria o dal cattivo uso.

Art.3 CONDIZIONI DELL'APPALTO.

Tutti i servizi oggetto del presente foglio patti e condizioni sono ad ogni effetto servizi pubblici e per nessuna ragione essi perciò potranno essere sospesi o abbandonati.

In caso di abbandono unilaterale, colposo o sospensione parziale del servizio da parte della ditta, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi alla ditta appaltatrice richiedendo altresì i danni presenti e futuri nascenti.

Corrispettivo dell'appalto- Per tutti i servizi sopra contemplati sarà corrisposto all'appaltatore un corrispettivo complessivo risultante dal ribasso sul prezzo unitario posto a base d'asta di € 3.80 oltre IVA per ogni pasto erogato dietro nulla osta del responsabile dell'Ufficio dei Servizi Scolastici, alla cui vigilanza il servizio stesso è soggetto.

La liquidazione del compenso sarà effettuata mensilmente dietro fattura, alla quale dovranno essere allegati i giustificativi della compartecipazione alla spesa da parte degli utenti (ticket al cui ritiro dovrà provvedere la stessa ditta) e previa verifica di regolarità contributiva, previdenziale, assistenziale ed assicurativa;

Qualora il numero dei bambini fosse inferiore del numero eccedente al quinto d'obbligo e fino al 20% sarà previsto un compenso aggiuntivo per ogni pasto mancante, dopo tale caso si potrà rescindere consensualmente il contratto.

Rimane a carico della Ditta accertare giornalmente il fabbisogno dei pasti..

Invariabilità dei prezzi-Il prezzo in base al quale, sotto deduzione del pattuito ribasso d'asta saranno pagati i pasti, comprende tutti gli oneri generali e particolari previsti dal

capitolato generale del presente disciplinare; si intende accettato dall'imprenditore in base a calcoli di sua convenienza e suo rischio e quindi è fisso, invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

Ai sensi della vigenti norme di legge è esclusa la revisione del prezzo.

Art. 4 - QUALITA' DELLE VIVANDE - DIETE SPECIALISTICHE E CONTROLLO

I generi alimentari di cui alle tabelle dietetiche redatte dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- la pasta deve essere di semola di grano duro e il formato deve essere variato almeno sei volte nell'arco di quindici giorni;
- Il peso del pesce congelato/surgelato è da intendersi al netto della glassatura.
- il sale deve essere iodato;
- le carni fresche e di 1^a scelta recanti la certificazione di provenienza;
- gli insaccati senza polifosfati;
- il parmigiano, come condimento del primo piatto, deve essere consegnato grattugiato in apposite vaschette;
- il tonno sott'olio deve essere sgocciolato;
- l'olio d'oliva extravergine.
- La frutta di stagione alternandone i vari tipi almeno due volte la settimana;
- Nel periodo invernale si può richiedere la sostituzione della frutta con yogurt alla frutta, bianco intero o alla vaniglia

Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile.

La Ditta è obbligata ad assicurare la tracciabilità dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

La Ditta libera il Comune di Giarratana da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

La Ditta dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per motivi etico-religiosi.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e realizzazione del menù personalizzato indicato dal medico scolastico.

La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal nome del bambino onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La ditta è obbligata a confezionare i pasti speciali al prezzo convenzionato risultato dalla gara di appalto.

Per il controllo sulla qualità dei pasti forniti anche con riferimento alle tabelle dietetiche, è nominata apposita commissione composta da:

1. Sindaco o suo delegato ;
2. Responsabile dei servizi scolastici;
3. Responsabile del servizio di Igiene Pubblica;
4. N.1 rappresentante dei genitori degli utenti della Scuola dell'Infanzia.

La commissione ha diritto di accesso e di ispezione in qualsiasi momento nella cucina e nelle scuole al momento della somministrazione di concerto con il Capo d'Istituto.

Nel caso che la suddetta commissione ritenesse di dover effettuare contestazioni, alle stesse provvederà il Sindaco a mezzo degli uffici comunali competenti per iscritto,

assegnando un termine di gg.2 per adeguarsi al rilievo o eventualmente per contro dedurre.

Sulle controdeduzioni eventualmente decide in maniera insindacabile l'Amministrazione Comunale la quale potrà applicare sanzione pecuniaria da € 50,00 a € 250,00. Dopo la seconda contestazione seguita da sanzione pecuniaria, l'A.C.. potrà insindacabilmente disporre la rescissione del contratto con l'incameramento della cauzione di cui all'art.6.

Art.5 - CAUZIONE PROVVISORIA

Le ditte concorrenti accompagneranno la propria offerta con un deposito cauzionale provvisorio nella misura del 2% dell'importo netto a base d'asta, da prestare come regolamentato dall'art.93, del D.Leg.vo n.50/93; I depositi di garanzia provvisori saranno restituiti alle ditte non aggiudicatrici ad avvenuta aggiudicazione definitiva. La cauzione della ditta aggiudicataria resterà vincolata fino alla presentazione della cauzione definitiva.

Art.6 - CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta dovrà versare all'atto della stipulazione del contratto la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, da prestare come regolamentato dall'art.93 del D.leg.vo n.50 del 18 aprile 2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Art.7 - TEMPI DI ESECUZIONE E PENALI PER IL RITARDO

Per ogni accertato ritardo negli orari di consegna della fornitura così come per ogni altra accertata inadempienza o infrazione l'Amministrazione Comunale applicherà, a carico della ditta aggiudicataria la somma di €. 200,00 (Euro duecento) a titolo di penale da trattenersi dall'importo della cauzione definitiva all'atto dello svincolo della stessa.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria incorrerà in tre o più infrazioni o inadempienze, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale rescindere il contratto previo avviso da darsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno da spedire almeno quindici giorni prima dalla data di cessazione del contratto.

In tal caso si procederà ad ulteriore gara a danno e spese della ditta inadempiente e sarà incamerata, a titolo di penale, la cauzione versata.

Art.8 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- messa in liquidazione o cessione dell'attività;

- inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- 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 al termine dell'art. 1453 C.C.;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art.9 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La ditta dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro.

Art.10 - VIGILANZA E CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolo di appalto.

Art.11 - CONTRATTI COLLETTIVI DI PAGAMENTO

L'Appaltatore si obbliga ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizione normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nelle località e nei tempi in cui si svolgono le forniture ed a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Art.12 CONTROVERSIE

Per le eventuali controversie, devolute al giudice ordinario, competente è il Foro di Ragusa. E', pertanto, esclusa la competenza arbitrale.