

COMUNE DI TUGLIE

Provincia di Lecce

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO, A COTTIMO, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA SCUOLA MATERNA STATALE

ANNO SCOLASTICO 2009/2010

Art.1

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica destinato agli insegnanti ed ai bambini che frequentano la Scuola Materna Statale di Tuglie, ubicata in Via Genova.

Il valore complessivo presunto del servizio viene determinato in € **52.545,00**, oltre I.V.A. come per legge, in ragione della moltiplicazione del numero medio dei pasti somministrati annualmente nell'ultimo biennio, pari a 15.000, per l'importo unitario del pasto, posto a base di gara, pari ad € 3.503 a pasto (oltre IVA come per legge) di cui 0,003 per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, come quantificati nell'apposito D.U.V.R.I. redatto ai sensi dell'art. 26, comma 4, del D. Lgs. 81/2008.

Art.2

DURATA DEL CONTRATTO

I rapporti fra il Comune e la Ditta affidataria saranno disciplinati da apposito contratto, a cui sarà allegata copia del presente capitolato, oltre alla documentazione prescritta.

L'affidamento del servizio decorrerà dal 15.09.2009 sino al 30.06.2010.

Viene fatta salva la possibilità, per l'Amministrazione, di rinnovare il contratto, sussistendone i presupposti.

Art.3

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti saranno preparati presso la cucina della scuola, con l'utilizzo – da parte del gestore del servizio – di tutti gli elettrodomestici, le attrezzature e le stoviglie in dotazione, se ed in quanto possono essere utilizzati nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

La Ditta, che ha comunque la facoltà di utilizzare – ove occorra – anche attrezzature proprie, assume l'onere delle eventuali riparazioni o dei pezzi di ricambio e si impegna a riconsegnare il tutto, al termine del periodo contrattuale, nelle medesime condizioni di funzionalità ed efficienza in cui gli elettrodomestici e le attrezzature sono stati consegnati.

I pasti dovranno essere serviti a tavola, nelle singole aule di attività, fra le ore 11,30 e le ore 12,30 di ogni giorno feriale, sabato escluso, fatte salve le diverse articolazioni orarie disposte dall'Istituto Comprensivo Scolastico di Tuglie.

Le stoviglie dovranno essere in porcellana e la posateria in acciaio inox. Per le sole pietanze asciutte, la ditta ha la facoltà di utilizzare piatti in plastica a perdere, di tipo rigido, senza che da ciò derivino oneri accessori per il Comune.

In ogni caso, tutti i recipienti, comprese le stoviglie, le posate, i bicchieri, i piatti e le salviette di carta, saranno forniti dal gestore del servizio e dovranno rispondere ai requisiti di legge.

La preparazione dei tavoli sarà curata da personale della Ditta, salvo che le insegnanti non ritengano – ai soli fini educativi nei confronti dei bambini – di prestare occasionalmente la propria collaborazione.

Le tovaglie potranno essere utilizzate per non più di cinque giorni, fermo restando però l'obbligo del cambio tutte le volte che dovessero, per qualsiasi causa, insudiciarsi.

I pavimenti della cucina e dei servizi annessi dovranno essere lavati ogni giorno, con l'impiego di detersivi e disinfettanti.

Le cucine, i forni, i frigoriferi dovranno essere mantenuti costantemente puliti. Analoga prescrizione vale per le stoviglie e per le posate, che dovranno inoltre essere tenute costantemente al riparo dalla polvere.

Art.4

PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari da impiegare dovranno essere di prima qualità o di prima scelta e rispettare le pezzature e/o le quantità previste dalla tabella dietetica adottata dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L. di Lecce; in particolare, dovranno essere utilizzati prevalentemente prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché a denominazione protetta, nel rispetto della disposizione di cui all'art.59, comma 4, della L. 23.12.1999 n° 488.

La frutta dovrà essere servita a tavola già sbucciata.

Ciascun pasto dovrà comprendere: primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua minerale non gasata.

Resta inteso che le pietanze, i contorni, pane, frutta e acqua destinati agli insegnanti dovranno essere in quantità doppia rispetto a quella prevista per i bambini.

Il gestore del servizio si impegna a rispettare comunque la predetta tabella dietetica, nonché ad accettare le eventuali modifiche ed integrazioni disposte dal competente servizio dell'Azienda U.S.L.

La Ditta dovrà, tuttavia, allestire menu personalizzati concordati con la Dietista della ASL competente per gli utenti affetti da diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre patologie che richiedono schemi dietetici particolari, facendosi carico di tutti gli alimenti necessari e mantenendo lo stesso prezzo unitario applicato per ciascun pasto ordinario. I menu dietetici dovranno per quanto possibile attenersi al menu di base.

La ditta, inoltre, dovrà allestire menu personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose o culturali, d'intesa con la Dietista dell'ASL competente, mantenendo lo stesso prezzo unitario applicato per ciascun pasto ordinario.

È fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Art.5

CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di esercitare, direttamente o tramite proprio personale, ogni forma di controllo sulle modalità di svolgimento del servizio e sulla quantità e qualità dei prodotti somministrati.

Resta peraltro salva ed impregiudicata ogni forma di controllo da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L. competente, nonché da parte degli altri servizi pubblici preposti.

Il gestore del servizio assume ogni responsabilità, civile, penale ed amministrativa, per le eventuali violazioni delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia nonché per eventuali danni che potessero derivare a chicchessia in dipendenza del servizio reso.

Art.6

PASTI DA CONFEZIONARE

Il numero dei pasti da preparare giornalmente e da pagarsi dal Comune ai sensi dell'art.10 sarà uguale al numero giornaliero degli utenti che, per l'accesso al servizio, dovranno preventivamente approvvigionarsi dei buoni pasto distribuiti – previo pagamento – dal Comune.

Fra le ore 9,30 e le ore 10,00 un incaricato del Comune comunicherà alla Ditta, con apposito prospetto giornaliero, il numero degli utenti per singola sezione, a cui saranno aggiunti gli insegnanti e gli eventuali fruitori a titolo gratuito, per i quali la spesa sarà sostenuta dal Comune.

Detti prospetti, alla fine di ogni mese, saranno consegnati al Comune come allegato alla fattura relativa alle somministrazioni di pasti per il periodo di riferimento.

Art.7

ONERI PER IL GESTORE

Il gestore del servizio si impegna:

- a rispettare e ad applicare al personale dipendente il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di ristorazione collettiva,
- ad accertarsi, acquisendo idonea documentazione, che il personale preposto al servizio sia in possesso di tutti i requisiti sanitari previsti dalla legge in relazione alle mansioni da svolgere,
- ad uniformarsi alle norme legislative e regolamentari vigenti, osservando scrupolosamente la normativa dettata in materia igienico-sanitaria e di sicurezza nell'esercizio dell'attività oggetto del servizio affidato,
- ad assoggettarsi a tutte le condizioni contemplate dal presente capitolato e dalla normativa vigente, in relazione al servizio di cui trattasi, fatta salva l'applicazione di tutte le sanzioni previste in caso di inadempienze ed infrazioni,
- ad osservare ogni disposizione impartita dall'Amministrazione Comunale per il buon funzionamento del servizio,
- ad assumere ogni onere:
 - a) per il personale dipendente,
 - b) per la pulizia e la ordinaria manutenzione dei locali, degli elettrodomestici e delle attrezzature,
 - c) per l'acquisto del gas in bombole e dei sacchetti per i rifiuti,
 - d) per la stipula di una polizza di assicurazione a copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato (contenente espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio), con l'obbligo di farne avere copia al Comune almeno cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto (oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi all'inizio dell'esecuzione stessa), pena la decadenza dall'aggiudicazione,
 - e) per le eventuali riparazioni e manutenzione straordinaria degli elettrodomestici, fermo restando il diritto dell'azienda di utilizzare attrezzature proprie,

- f) per le spese contrattuali (bolli, registrazione, diritti di rogito, ecc.), con l'obbligo di depositarle nel termine assegnato, prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione,
- g) per gli eventuali danni alle derrate alimentari di sua proprietà, in conseguenza di incendi, furti, allagamenti, comunque verificatisi,
- h) per gli eventuali danni che, per fatto proprio del gestore o dei suoi dipendenti, dovessero derivare al Comune, ai suoi dipendenti o a terzi.

Il gestore solleva comunque il Comune di Tuglie da ogni e qualsiasi responsabilità connessa, in via diretta od indiretta, allo svolgimento del servizio di refezione scolastica, restando inteso che l'esistenza della polizza di cui alla lettera d), non libera la ditta affidataria del servizio dalle proprie responsabilità, avendo l'assicurazione soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Art.8

ADEMPIMENTI IN CASO DI SCIOPERO

In caso di sciopero del proprio personale dipendente il gestore del servizio è tenuto a somministrare un pasto freddo alternativo rispetto a quello previsto dalla tabella dietetica. La composizione del pasto sarà concordata con l'Assessore ai Servizi Sociali o col Dirigente del servizio stesso.

Tale pasto sarà pagato all'appaltatore in misura pari al 50% del prezzo risultante dal contratto.

In caso di sciopero da parte del personale della scuola o per altre ragioni e cause, indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione, che comportino la sospensione delle lezioni, non spetterà al gestore alcun indennizzo.

Art.9

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina ed accessori, che il Comune concede in comodato gratuito al gestore del servizio. E' invece a carico del gestore la manutenzione straordinaria degli elettrodomestici.
- i danni causati da incendi, furti, danneggiamenti di beni mobili di proprietà del Comune, sempre che i danni stessi non siano imputabili a dolo o a colpa del gestore o del personale da lui dipendente,
- le spese per l'energia elettrica,
- le spese per la fornitura di acqua potabile,
- le spese di riscaldamento dei locali,
- le spese per eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario.

Art.10

PREZZO UNITARIO PER PASTO

Il prezzo unitario di ogni pasto servito sarà quello che risulterà dall'aggiudicazione, indipendentemente dal numero effettivo dei pasti somministrati, quantificabile orientativamente – sulla base della media riferita all'ultimo biennio – in 15.000, in ragione di anno scolastico.

Detto prezzo non è suscettibile di alcuna revisione, dovendo rimanere invariabile per tutta la durata del contratto, e compensa tutte le prestazioni e tutti gli oneri accessori comunque necessari per la perfetta esecuzione del servizio affidato.

L'I.V.A. sarà calcolata a parte e resterà a carico del Comune.

Il prezzo del pasto da porre a base d'asta è determinato in € **3,503** (Euro tre e centesimi cinquecentotre), oltre I.V.A. - di cui 0,003 per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso - sia che si tratti del pasto destinato ai bambini che della doppia porzione destinata alle insegnanti aventi diritto.

Nessun indennizzo potrà spettare al gestore in caso di somministrazioni di pasti in numero inferiore a quello come sopra preventivato.

Non è ammessa la revisione del prezzo per tutta la durata dell'affidamento.

Art.11 CAUZIONE

A garanzia dell'adempimento degli oneri ed obblighi assunti, la Ditta affidataria del servizio, prima della stipula del contratto, dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 5% dell'importo complessivo presunto della fornitura, calcolato moltiplicando il numero dei pasti, preventivato in 15.000, per il prezzo unitario di aggiudicazione, secondo le modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs. n° 163/2006.

Art.12 STATO DI CONSISTENZA ED ATTO DI COLLAUDO

Prima dell'inizio del servizio, in contraddittorio con la Ditta affidataria del servizio, sarà redatto lo stato di consistenza e l'elenco delle strutture mobili che l'Amministrazione concede in comodato gratuito.

Art.13 SANZIONI

Le eventuali infrazioni del gestore del servizio, accertate per inosservanza delle norme di carattere igienico-sanitario, per l'impiego di prodotti di qualità scadente, avariati, con validità scaduta, diversi da quelli previsti nella tabella, comporterà l'immediata segnalazione al competente Servizio dell'Azienda U.S.L. per il prelevamento dei campioni ed il successivo esame presso i laboratori a ciò preposti.

Qualora vengano accertate irregolarità del tipo di quelle del comma precedente, salvi i provvedimenti di ordine penale, il Comune escluderà dal pagamento tutte le somministrazioni del giorno di riferimento e potrà disporre l'immediata risoluzione del contratto. In tal caso la cauzione prestata dalla Ditta sarà interamente incamerata dal Comune.

In caso di inadempienza accertata della Ditta affidataria rispetto alla somministrazione dei pasti, il Comune ha la facoltà di provvedere all'esecuzione di tale obbligazione a spese della ditta medesima, ovvero, quando tale forma di inadempimento perduri per oltre due giorni, di risolvere il contratto, mediante semplice comunicazione scritta, con conseguente incameramento della cauzione.

Art.14 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'importo dei pasti somministrati sarà pagato mensilmente, entro il termine di giorni trenta dalla data di presentazione della fattura, corredata dei prospetti giornalieri di cui all'art. 6.

Art.15 DIVIETO DI CESSIONE

Sono vietati ogni forma di cessione, anche parziale, del contratto, nonché ogni tipo di accordo sub-contrattuale, a pena di risoluzione immediata del rapporto.

Art.16
CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Tuglie e la Ditta affidataria è competente in via esclusiva il Foro di Lecce.

Art.17
RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alla vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché ai regolamenti comunali, compreso quello per la disciplina dei lavori, delle forniture e dei servizi in economia, in quanto applicabili.

TUGLIE, _____

IL RESPONSABILE DI SETTORE
Dott. Giacomo Mazzeo

Ai sensi e per gli effetti degli artt.1341 e 1342 del Codice Civile, le parti approvano specificatamente gli artt.3, 5, 7, 8, 10, 13, 15 e 16 del su esteso capitolato.

TUGLIE, _____

LA DITTA AGGIUDICATARIA

IL RESPONSABILE DI SETTORE
Dott. Giacomo Mazzeo