COMUNE DI BELMONTE MEZZAGNO

PROVINCIA DI PALERMO

CAPITOLATO D'ONERI
PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

Art. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica da espletarsi in favore degli alunni e degli insegnanti che svolgeranno attività didattiche a tempo normale, presso la Scuola dell'Infanzia della Direzione Didattica Statale sita in questo Comune inVia Papa Giovanni XXIII.

Detto servizio comprende:

1. la fornitura di circa n.66 pasti giornalieri e, quindi, circa n.330 pasti caldi preconfezionati da somministrare settimanalmente (dal Lunedì al Venerdì) agli alunni ed agli insegnanti;
2. la pulizia dei locali adibiti a mensa scolastica, siti nel predetto Istituto, da espletarsi nei giorni in cui saranno somministrati i pasti.

Art. 2
DURATA DELL'APPALTO

Il servizio dovrà essere espletato presumibilmente nei periodi: 15 Marzo 2015 – 31 Maggio 2015 e 01 Novembre 2015 – 18 Dicembre 2015, per circa n.18 settimane, dal Lunedì al Venerdì di ogni settimana.

Alla fine di tale periodo il rapporto si intenderà concluso di pieno diritto senza disdetta o preavviso.

Art. 3
IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è stabilito in € 5,16, oltre IVA al 4% per ciascun pasto.

L'importo complessivo dell'appalto a base d'asta è quantificato in €.30.650,40, oltre IVA al 4% pari ad € 1.226,16, ammontante complessivamente ad € 31.876,416:

- per il periodo 15 Marzo 2015 – 31 Maggio 2015 ad € 18.730,80, oltre IVA pari ad € 749.232;
- per il periodo 01 Novembre 2015 – 18 Dicembre 2015 ammonta ad € 11.919,60, oltre IVA pari ad € 476,784.

Detto importo è puramente indicativo e non vincolante per l'Amministrazione Comunale in quanto è correlato alla frequenza giornaliera degli alunni, all'effettivo numero degli utenti che usufruiranno del servizio, alla data di effettivo inizio, al calendario scolastico, nonché al ribasso d'asta.

Nel prezzo di ogni pasto si intendono compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese per la fornitura dei pasti ed ogni altro onere inerente e conseguente all'espletamento del servizio di che trattasi.

Non è ammessa alcuna revisione del prezzo offerto per l'intera durata dell'appalto.

Art. 4
MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

II servizio di refezione scolastica comprende: la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, la fornitura di acqua minerale, nonché la pulizia dei locali adibiti a mensa.

La **fornitura dei pasti** dovrà essere effettuata dal Lunedì al Venerdì di ogni settimana, alternando nei mesi il menu indicato al successivo art.5.

Il suddetto menu potrà essere modificato previo accordo tra la Ditta aggiudicataria e la Commissione prevista al successivo art.11 del presente Capitolato d'oneri.

Il numero dei pasti giornalieri sarà correlato alla richiesta che sarà inoltrata alla Ditta aggiudicataria da parte della Segreteria della Scuola entro le ore 9,00 dello stesso giorno in cui dovrà essere effettuata la fornitura.

La Segreteria della Scuola avrà, inoltre, cura di verificare il quantitativo dei pasti forniti e di effettuare le necessarie comunicazioni alla Ditta aggiudicataria in ordine all'eventuale sospensione del servizio nei giorni festivi.

La pulizia dei locali dovrà essere effettuata nei giorni in cui saranno somministrati i pasti.

Nei giorni anzidetti, la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza di personale qualificato ed idoneo da impiegare sia per la consegna e la distribuzione dei pasti in modo da non interferire con il regolare andamento delle lezioni, sia per assicurare un'adeguata pulizia dei locali.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, farsi carico del materiale necessario per la pulizia dei locali e per la raccolta dei rifiuti.

ART.5
COMPOSIZIONE QUANTITATIVA
E QUALITATIVA DEL MENU

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata alternando, nei mesi, il menu di seguito indicato:

PRIMA SETTIMANA

Lunedi:
- gr.180 di pasta al forno con ragù
- gr.60 di mozzarella
- gr.50 di pane
- insalata verde
- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Martedì:
- gr.180 di pastina in brodo vegetale
- gr.70 di polpettone di vitello al forno
- gr.95 di patate in umido
- gr.50 di pane
- gr.100 frutta di stagione
- n.l bottiglietta di acqua minerale

Mercoledì:
- gr.170 di pasta con zucchine
- gr.60 di petto di pollo panato

- gr.50 di pane
- insalata verde
- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Giovedì:
- gr.150 di pasta al pomodoro
- gr.100 di polpettine di vitello
- crocchette di patate
- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Venerdì:
- gr.170 di pasta con legumi
- gr.100 di filetti di sogliola o altro pesce al forno
- patate al forno
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

SECONDA SETTIMANA

Lunedì:
- gr.180 di pasta con piselli
- gr.60 di pesce spada panato al forno
- gr.80 di purea di patate
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.l bottiglietta di acqua minerale

Martedì:
- gr.180 di pasta con legumi
- gr.80 di involtini alla siciliana
- insalata verde
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.l bottiglietta di acqua minerale

Mercoledì:
- gr.140 di gnocchetti al parmigiano
- gr.60 di petto di pollo panato
- insalata verde condita con olio e sale
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n. 1 bottiglietta di acqua minerale

Giovedì:
- gr.160 di pasta al pomodoro
- gr.100 di frittata con patate e parmigiano
- insalata

- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Venerdì:
- gr.160 di risotto alla milanese
- gr.50 di prosciutto crudo di Parma
- crocchette di patate
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

TERZA SETTIMANA

Lunedì:
- gr.160 di pasta al pomodoro
- gr.60 di carne alla pizzaiola
- insalata verde condita con olio e sale
- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Martedì:
- gr.150 di pasta con legumi
- gr.70 di pesce spada panato al forno
- insalata
- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Mercoledì:
- gr.180 di lasagne al forno con ragù
- gr.60 di formaggio dolce o, in alternativa, gr.60 di mozzarella
- insalata mista
- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Giovedì:
- gr.80 di risotto alla milanese
- gr.100 di pollo arrosto o panato
- crocchette di patate
- gr.50 di pane
- gr.l00 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Venerdì:
- gr. 100 di pasta in brodo vegetale
- gr. 100 di filetti di sogliola o altro pesce al forno
- gr.60 patate in umido
- gr.50 di pane

- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

QUARTA SETTIMANA

Lunedì:
- gr.150 di tortellini con ragù
- gr.80 di polpette in umido
- patate arrosto
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
-n.1 bottiglietta di acqua minerale

Martedì:
- gr.160 di pasta al pomodoro
- gr. 60 di mozzarella
- gr.90 di fagiolini con olio di oliva
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
-n.1 bottiglietta di acqua minerale

Mercoledì:
- gr.150 di tortellini con ragù
- gr.50 di prosciutto crudo di Parma
- insalata mista
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.1 bottiglietta di acqua minerale

Giovedì:
- gr.150 di pasta con piselli
- gr.100 di involtini alla siciliana
- crocchette di patate
- gr.50 di pane
- gr.100 di frutta di stagione
- n.l bottiglietta di acqua minerale

Venerdì:
- gr. 150 di risotto alla milanese
- gr. 100di filetto di platessa panato al forno
- crocchette di patate
- gr.50 di pane
- gr.100di frutta di stagione
-n.1 bottiglietta di acqua minerale

NOTE:
- la pasta deve essere di pura semola di grano duro
- il riso deve essere del tipo Arboreo
- il pane deve essere fresco e fornito in confezioni singole
- l'olio utilizzato deve essere extra vergine di oliva

- la carne di vitello dovrà essere di primo taglio e macellata fresca
- il pollo, il tacchino e il pesce devono essere freschi e di prima qualità
- i contorni dovranno essere ben cotti e conditi con giusta quantità di sale e olio extravergine di oliva
- non dovranno essere assolutamente utilizzati: pesce surgelato o carne in lattina
- la frutta deve essere di prima qualità e di peso non inferiore a gr. 100
- i pasti dovranno essere confezionati in vaschette monodose a perdere
- il peso degli alimenti (primi e secondi piatti) si intendono "a cotto"
- non sarà tollerata assolutamente la presenza di corpi estranei nei pasti (mosche, insetti, etc.), qualora dovesse verificarsi ciò, sarà applicata alla ditta la penalità come indicato all'art.10 del presente Capitolato d'oneri
- a ciascun utente dovranno essere forniti bicchieri, posate e tovaglioli monouso, nonché una tovaglietta monouso da stendere sul tavolo; in alternativa a quest'ultima, potranno essere utilizzate tovaglie monouso per l'intera copertura dei tavoli;
- i pasti dovranno essere serviti ai tavoli direttamente dal personale della Ditta; i predetti dipendenti dovranno essere muniti di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti.

Art. 6
OSSERVANZA DEL CAPITOLATO

Il presente appalto è regolato dalle norme contenute nel presente Capitolato e nel Bando di Gara, nonché dalle Leggi in materia vigenti.

Art. 7
CONDIZIONI DELL'APPALTO

Saranno ammesse a partecipare alla gara le Ditte che risulteranno in possesso dei seguenti requisiti:
- di essere iscritte alla C.C.IA.A. per l'attività di"Gestione Refezione Scolastica" o "Gestione Mense Aziendali";
- di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria del centro di cottura, rilasciata dall' A.S.P. competente per territorio, abilitante alla produzione, preparazione, confezionamento e trasporto di alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
- di essere in possesso di tutte le attrezzature tecniche per l'espletamento dell'appalto;
- di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000;

E' condizione di esecuzione dell'Appalto di avere la sede di preparazione e confezionamento dei pasti in località non distanti da questo Comune oltre Km 20 e ciò al fine di assicurare il miglior risultato nutrizionale dei pasti.

In caso di raggruppamento di Imprese, tutte le imprese raggruppate devono essere in possesso dei requisiti di cui sopra.

Art. 8
CONTROLLO E SPESE CONTRATTUALI

Ad avvenuta aggiudicazione ed entro i termini che saranno fissati dal Responsabile del Servizio Gare e Contratti, la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare tutta la documentazione occorrente per la stipula del contratto d'appalto, nonché la cauzione e la polizza assicurativa di cui al successivo art. 10.

Sono a totale carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti la stipula del contratto d'appalto (diritti di rogito, bolli, spese di registrazione contratto), senza diritto di rivalsa.

ART. 9
DOCUMENTI DA ALLEGARE AL CONTRATTO

Fanno parte integrante del contratto d'appalto:
- la determinazione di affidamento del servizio;
- il verbale di aggiudicazione;
- il presente Capitolato d'oneri;
- l'offerta;
- il documento comprovante l'avvenuta prestazione del deposito cauzionale.

Art. 10
GARANZIE

Ad avvenuta aggiudicazione ed entro i termini che saranno fissati dal Responsabile del Servizio Gare e Contratti, la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare:
- un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo contrattuale, da prestare nelle forme previste dall'art.113 del D. Lgs. n.163/06; detta cauzione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro gg.15, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- una polizza assicurativa che tenga indenne l'Amministrazione Comunale da tutti i rischi di espletamento del servizio da qualsiasi causa determinati e che preveda una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi durante lo svolgimento del servizio e sino alla conclusione dello stesso. Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:
    - € 100.000,00 per danni a cose;
    - € 2.500.000,00 per danni a persone.

Dette cauzioni verranno svincolate a conclusione dell'appalto.

Art. 11
CONTROLLO DEI PASTI

II controllo sulla regolare fornitura dei pasti verrà espletato da una Commissione nominata dal Dirigente scolastico.

Il Dirigente scolastico ha l'obbligo di presentare, mensilmente, all'Amministrazione Comunale il rendiconto dei pasti effettivamente forniti ed apporre sullo stesso il visto per la regolare fornitura.

Il Dirigente scolastico ha, altresì, l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale eventuali disservizi che potrebbero verificarsi durante lo svolgimento del servizio sia relativamente alla qualità, quantità e puntualità di consegna dei pasti forniti, sia riguardo alla pulizia dei locali.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di sottoporre i locali adibiti alla preparazione ed al confezionamento dei pasti a visite ispettive al fine di verificare i requisiti igienici dei suddetti locali.

Art. 12
RESPONSABILITA'

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una Compagnia di Assicurazione una polizza RCT/RCO, come indicato al precedente art.10, che preveda la copertura assicurativa dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti eventualmente subiti dagli utenti e da infortuni che dovessero verificarsi al personale dipendente della Ditta ed agli utenti durante l'esecuzione del servizio, nonché i danni alle cose di terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

ART.13
PENALI

Qualora dovessero verificarsi contestazioni derivanti dalla fornitura di pasti non conformi al menu stabilito al precedente art5 o al menu concordato tra la Commissione di cui al precedente rt.11 e la Ditta aggiudicataria e preventivamente comunicato al Comune, l'Ente si riserva la facoltà di decurtare dalla relativa fattura una somma pari al 30% dell'importo dei pasti fomiti in difformità a quanto previsto nel presente Capitolato.

Dopo tre contestazioni rimaste ingiustificate, concretatesi in inadempienze del presente Capitolato d'oneri, il Comune procederà alla risoluzione del contratto ed incamererà il deposito cauzionale senza che la Ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere per risarcimento danni.

Art. 14
PAGAMENTI

I pagamenti verranno effettuati dietro presentazione della relativa fattura, previa acquisizione del rendiconto mensile pervenuto al Comune da parte del Capo d'Istituto attestante il numero dei pasti effettivamente fomiti.

Art. 15
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 30.06.2003 a 196 e successive modifiche ed integrazioni, si informa che tutti i dati fomiti dalla Ditta saranno utilizzati per le finalità di gestione della gara e trattati sia su supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Art. 16
DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alla norme in materia vigenti.

In caso di controversia, le parti riconoscono il Foro territorialmente competente.

Belmonte Mezzagno lì 17.02.2015

Il Responsabile del Servizio
Pubblica Istruzione
F.to D.ssa V. Migliore