COMUNE DI VILLADOSSOLA

PROVINCIA DEL VERBANO - CUSIO - OSSOLA
Via G. Marconi n. 21 C.A.P. 28844
Tel. 0324-501400 Fax 0324-575097 - Partita I.V.A. 00233410034

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
(Anno Scolastico 2008/2009)

1) OGGETTO: Servizio di refezione scolastica.

Il presente appalto ha per oggetto:

a) La preparazione e fornitura di pasti freschi e caldi per le seguenti scuole di **Villadossola:**
- Istituto Comprensivo scolastico "M.O. Attilio Bagnolini" (già scuola media statale)
- Scuola elementare "Caduti per la Libertà"
- Scuola elementare "XXV Aprile"
- Scuole elementare "Loris Manzoni"
- Scuola materna "Gianni Rodari"

b) La consegna dei pasti presso le scuole sopra indicate.

c) La fornitura di stoviglie del tipo "usa e getta".

2) MODALITA' DI APPALTO

Il servizio sarà aggiudicato al soggetto che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione valutata sulla base dei seguenti elementi:

a) Offerta economica -	punteggio massimo 40 punti
b) Offerta tecnico – qualitativa	punteggio massimo 60 punti

3) CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO.

Il prezzo di aggiudicazione si intenderà remunerativo di tutte le spese, oneri e obblighi previsti dal presente capitolato.

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato mensilmente, dietro presentazione di regolari fatture.

4) QUANTIFICAZIONE DELLA FORNITURA E MODALITA' DI CONSEGNA.

La fornitura ha per oggetto la preparazione e la consegna presso gli istituti scolastici sotto indicati del seguente presuntivo numero dei pasti:

Villadossola:

- Istituto Comprensivo scolastico "M.O. Attilio Bagnolini" (già scuola media statale)
pasti presunti n. 5.200
- Scuola elementare "Caduti per la Libertà"
pasti presunti n. 3.950
- Scuola elementare "XXV Aprile"
pasti presunti n. 7.700
- Scuole elementare "Loris Manzoni"
pasti presunti n. 5.700
- Scuola materna "Gianni Rodari"
pasti presunti n. 5.950

Numero presunto complessivo dei pasti per anno scolastico: 28.500.

Il quantitativo dei pasti sopra riportato ha valore **puramente indicativo** e non costituisce impegno per l'Amministrazione, in quanto i pasti da fornire giornalmente potranno variare in più o in meno in relazione alle presenze, così come potranno variare i giorni di effettuazione del servizio per le varie scuole.

Le modalità di espletamento della fornitura sono così stabilite:

- il numero esatto giornaliero dei pasti sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice. I primi piatti dovranno essere trasportati e consegnati in appositi contenitori termici multirazioni (lo scodellamento sarà effettuato dal personale scolastico in servizio nelle strutture) mentre i secondi piatti dovranno essere consegnati in contenitori termici monoporzione (uno per ciascun bambino).

I pasti dovranno essere consegnati nelle varie scuole nella stessa giornata dal personale della ditta, negli orari che verranno indicati dall'Amministrazione.

Solo orientativamente si indicano i seguenti orari:

Villadossola:

- Istituto Comprensivo scolastico “M.O. Attilio Bagnolini” (già scuola media statale) ore 13.00
- Scuola elementare “Caduti per la Libertà” ore 12.30
- Scuola elementare “XXV Aprile” ore 12.15
- Scuole elementare “Loris Manzoni” ore 12.30
- Scuola Materna “Gianni Rodari” ore 12.00

Nessun ritardo è ammesso nella consegna.

L'inizio del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall’Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.

Il quantitativo dei pasti forniti dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati la data e l'ora di consegna, il numero dei pasti, con la descrizione dei generi forniti e delle quantità.

Su ciascun contenitore dovranno essere indicati il numero dei pasti e le quantità delle singole razioni, per alunni e per adulti.

Ove per cause impreviste di forza maggiore, debitamente dimostrate, la ditta appaltatrice non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere la fornitura, in occasione di eventuali gite scolastiche, di pasti freddi o al sacco in sostituzione del pasto caldo.

La ditta appaltatrice è tenuta alla preparazione di pasti in bianco e/o speciali per utenti con problematiche dietetiche attestate da certificazione medica (ad esempio per diabete, celiachia, gastrite, colite, ecc.). Per patologie particolari potrà essere pattuito un prezzo a parte.
Riferimenti normativi: L. 123/2005; DGR N. 40-29846 del 10/4/2000.

In merito alle diete speciali per patologia, si sottolinea che l'attivazione di tali diete in ambito scolastico è vincolata al parere espresso annualmente dal SIAN. Per l'attivazione va

utilizzato un apposito modulo del SIAN, debitamente compilato e firmato dai genitori, accompagnato da certificazione medica. Le diete speciali elaborate dall'ASL dovranno essere sempre presenti in sede di produzione, garantendo la privacy. Nessun certificato medico dovrà pervenire agli Operatori della cucina.

Per la richiesta di diete cosiddette "Leggere", da assumere fino a un massimo di cinque giorni, è necessario che i genitori si rivolgano direttamente al Responsabile della mensa. Oltre i cinque giorni, occorrerà il certificato medico.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare eventuali variazioni nel servizio (plessi, giorni di effettuazione, numero dei pasti previsti, ecc.) che comportino un aumento o una diminuzione non superiore al 10%, senza poter chiedere l'aggiornamento del costo del pasto; in caso di superamento di detta percentuale (in più o in meno) potrà procedersi all'aggiornamento suddetto, solo per la parte eccedente la percentuale in questione.

5) DURATA DEL SERVIZIO.

Il servizio avrà la durata di un anno scolastico con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione comunale.

L'inizio e l'ultimazione del servizio verranno tempestivamente comunicati anno per anno dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice, sulla base dei calendari scolastici e delle esigenze delle scuole e/o dell'Amministrazione Comunale.

6) MODALITA' DEL SERVIZIO.

La fornitura in questione dovrà avvenire alle seguenti condizioni e prescrizioni:

a) osservanza dei menù, ricettario e delle tabelle dietetiche che verranno trasmesse (con riferimento alle vigenti tabelle approvate dal SIAN – ASL VCO).
Il menù deve essere reso noto ai genitori per consentire il bilanciamento con la cena.
Il Comune si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, variazioni nei menù e nella qualità e nella quantità dei generi alimentari usati per i pasti.
Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
Le modalità di preparazione devono garantire:
- minima perdita dei nutrienti
- massima appetibilità dei cibi
- riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento
- massima variabilità
- privilegiare la cottura a vapore ed in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive.

b) osservanza delle seguenti modalità di confezionamento e di trasporto:
- evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se la ditta opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo;
- nel confezionare i pasti non si dovrà:
* congelare materie prime acquistate fresche
* congelare il pane
* ricongelare alimenti scongelati
* far sostare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini;
- per assicurare l'assenza di contaminazioni accidentali durante il trasporto, si chiede il "confezionamento ermetico" del cibo appena tolto dalla pentola di cottura. Il pericolo della proliferazione batterica deve essere eliminato con l'adozione di un "sistema termoregolato" che

garantisca il mantenimento della temperatura del cibo cucinato sopra i 65°C, dal termine della cottura sino al consumo. Si deve cioè osservare quanto indicato dal Regolamento di applicazione della Legge 30.04.1962 n. 283 qui di seguito riportato: "Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snacks, polli, ecc.) devono essere consumati da +60°C a +65°C.
Per quanto sopra, i pasti preparati nella mattinata devono essere messi in vaschette per alimenti e termosigillati con pellicola trasparente. Le vaschette devono venire alloggiate in appositi contenitori riscaldanti, in modo da mantenere sopra i 65°C la t emperatura del cibo contenuto nelle vaschette ermeticamente sigillate. I cibi freddi devono essere messi in contenitori isotermici refrigerati che garantiscano una temperatura massima di + 10°C sino alla distribuzione.
Il trasferimento deve essere effettuato con furgoni coibentati; il mantenimento della temperatura ottimale deve essere assicurato dalla ditta appaltatrice anche presso l'utilizzatore fino al momento del consumo effettivo del pasto, in modo da conservare al cibo le caratteristiche di igiene, di fragranza e di gusto.

L'accertamento dei requisiti igienico-sanitari sarà esclusivamente di competenza degli organismi di controllo preposti.

B) TRASPORTO PASTI

I pasti dovranno essere consegnati presso ciascuna della Scuole sopra indicate, alla temperatura adeguata, in modo che possa essere servito caldo anche l'ultimo piatto servito.

L'ubicazione del centro di cottura deve garantire la consegna dei cibi entro e non oltre 60 minuti.

C) FORNITURA DI TOVAGLIOLI E STOVIGLIE

La ditta appaltatrice dovrà fornire i tovaglioli di carta per tutte le scuole, nonché piatti, posate e bicchieri a perdere.

7) SPESE VARIE

Tutte le spese per l'organizzazione del servizio sono a carico della ditta appaltatrice.

8) VINCOLO GIURIDICO - CAUZIONE DEFINITIVA.

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui viene pronunciata.

Successivamente all'esecutività della determinazione di aggiudicazione, si addiverrà all'affidamento del servizio in relazione alle condizioni del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al deposito cauzionale mediante fidejussione bancaria o assicurativa, pari al 10% sull'importo dell'appalto.

9) OBBLIGHI VARI DELL'APPALTATORE.

Nell'esecuzione della fornitura e distribuzione dei pasti che formano oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà obbligarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dell'impresa in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge la fornitura medesima.

L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche se non sia aderente alla associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Impresa dovrà inoltre essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in materia.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati sopra, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, se le forniture saranno in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se le stese saranno ultimate, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento di danni.

10) CONTROLLI.

E' facoltà del Comune far effettuare periodici casuali controlli ed analisi da parte di personale dell' A.S.L. per accertare i requisiti igienico-sanitari dei cibi, dei locali e delle attrezzature, la rispondenza dei pasti alle tabelle dietetiche ed agli indici qualitativi dei prodotti (tipo e marca) specificati nella procedura d’appalto, ecc.

Ai fini anzidetti l'appaltatore consentirà esplicitamente e senza formalità l'accesso ai propri impianti e locali di deposito, dispensa e frigoriferi, cucina, locali di confezione e predisposizione per il trasporto, da parte dei Sanitari dell'A.S.L. (medici, delegati sanitari).

Nel caso di prelievo di pasti da sottoporre ad analisi, per consentire il contraddittorio necessario al momento del prelievo la Ditta appaltatrice autorizzerà un dipendente per ogni plesso in cui avviene la distribuzione dei pasti a rappresentarla per ogni effetto di legge.

L’Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati facenti parte dell’eventuale Commissione mensa, può inoltre controllare il servizio di distribuzione dei pasti.

I componenti della Commissione predetta hanno altresì facoltà di visitare i locali della ditta appaltatrice.

11) PENALITÀ'.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze al presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle penalità di seguito indicate:

- in caso di ritardata consegna dei pasti, che superi i 30 minuti rispetto all'ora stabilita per la consegna, verrà applicata una penalità di € 2,50 per ciascun pasto ordinato per quel giorno.

- Per quanto riguarda:

- l'irregolare consegna dei pasti (es. mancata fornitura di parte di essi, consegna arbitraria di cibi diversi da quelli previsti dal menù del giorno, l'inosservanza delle tabelle dietetiche, la qualità del cibo non perfettamente rispondente agli aspetti organolettici e delle altre caratteristiche merceologiche definiti dagli allegati al presente capitolato);

- l'inosservanza delle norme tecniche, sanitarie e igieniche nella preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;

- al mancato rispetto delle prescritte norme igieniche da parte del personale durante tutte le fasi del servizio (preparazione, trasporto, distribuzione), verrà applicata, in relazione alla gravità dei fatti, una penalità di importo variabile tra € 150,00 e € 1.500,00.

Le irregolarità rilevate verranno tempestivamente notificate alla ditta aggiudicataria a cura del Comune; la Ditta dovrà fornire per iscritto le proprie controdeduzioni entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della lettera.
Trascorso il termine suddetto, il Sindaco, con proprio atto da notificare alla ditta, quantificherà l'importo della sanzione applicata.

In caso di recidiva specifica o in caso di più di cinque infrazioni sanzionate, il Sindaco procederà, a partire dalla sesta, al raddoppio delle penalità comminate per le precedenti analoghe infrazioni.
In caso di ulteriore recidiva, o nel caso di gravissime inadempienze (quale ad esempio a mancanza totale della fornitura non dovuta forza maggiore o caso fortuito, la fornitura di cibo contaminato o deteriorato, grave inosservanza delle norme igieniche, sanitarie e tecniche) sarà facoltà della Giunta Comunale rescindere il contratto, a proprio insindacabile giudizio, procedendo nei confronti della ditta stessa per il risarcimento dei danni eventualmente subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che il Comune dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Penalità, rifusione delle spese e risarcimento di eventuali danni verranno detratti, fin dove possibile, dai pagamenti ancora da effettuare.

Ove il danno e la pena eccedessero l'ammontare dei pagamenti, l'Amministrazione potrà utilizzare l'importo della cauzione prestata dalla Ditta. Qualora neanche questo importo fosse sufficiente, l'impresa sarà tenuta a pagare la differenza.

12) EVENTUALITA' DI SCIOPERO.

Nel caso in cui, per scioperi del personale delle scuole o degli studenti o per qualsiasi altra causa, i pasti prenotati vengano disdetti dopo un'ora dalla prenotazione in misura superiore al 10% del prenotato, la ditta fornitrice avrà diritto al 70% del prezzo del pasto non consumato. Se i pasti disdetti saranno meno del 10% del totale prenotato, verranno pagati alla ditta solo i pasti consumati.
In caso di sciopero dei dipendenti della ditta, la stessa si impegna ad assicurare il servizio di refezione con la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore, da concordarsi con l'Amministrazione Comunale.

13) FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza sorta tra le parti e non composta amichevolmente, dovrà essere devoluta al Giudice ordinario competente per territorio.

14) DIVIETO DI SUBAPPALTO.

E' vietata ogni forma di cottimo e subappalto, ad eccezione del trasporto. E' vietata altresì la cessione del contratto. La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto; gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico della ditta.

15) EVENTUALE ESTENSIONE DELL'APPALTO.

La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà accettare l'eventuale ampliamento dell'appalto in oggetto con la distribuzione dei pasti ai dipendenti comunali, secondo le modalità che saranno successivamente indicate.
Il prezzo di tale servizio verrà concordato fra le parti.

16) UFFICIO DI RIFERIMENTO PER EVENTUALI PROBLEMI

L'ufficio di riferimento per la segnalazione di problematiche relative alla refezione è l'ufficio segreteria del Comune.

17) RECESSO

L'Amministrazione Comunale di Villadossola ha facoltà di recedere anticipatamente in qualsiasi momento dal presente contratto senza che la ditta aggiudicataria possa richiedere alcun risarcimento, indennizzo o quant'altro.

18) DISPOSIZIONI FINALI.

Per tutto quanto non precisato nel presente capitolato si fa riferimento alla vigente normativa in materia di appalti di forniture nonché alla vigente normativa regionale in materia di appalti per la ristorazione collettiva scolastica.

Letto, confermato e sottoscritto dalle parti per accettazione di tutte le norme sopra riportate.

Il Comune di Villadossola — La Ditta Aggiudicataria
Il Segretario Comunale
Dott.ssa Munda Fernanda — ……..

Ai sensi dell'art. 1341 C.C. le parti, di comune accordo, previa lettura delle norme contenute nel presente capitolato, dichiarano di approvare e sottoscrivere l'art. 17.

Il Comune di Villadossola — La Ditta Aggiudicataria
Il Segretario Comunale
Dott.ssa Munda Fernanda — ……..

Villadossola, ……..