



# **COMUNE DI ROMETTA**

(PROVINCIA DI MESSINA)

AREA SERVIZI AMMINISTRATIVI

## **Servizi Scolastici**

### **CAPITOLATO D'ONERI**

**Servizio refezione scolastica mediante preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'obbligo – anno scolastico 2011/2012 - CIG N. 33340923C1.**

#### **Art. 1**

L'appalto è disciplinato dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore nella Regione Siciliana in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura di pasti a favore degli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria del Comune di Rometta, in conformità a quanto è prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nella tabella in atti vidimata dal servizio di medicina scolastica dell'A.S.P. di Messina e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua minerale. L'amministrazione Comunale potrà, per altro, richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù, anche individuali, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentate dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

#### **Art. 2**

L'appalto sarà effettuato mediante pubblico incanto da esperirsi ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i, applicabile in Sicilia per effetto dell'art. 32 della L.R. 7/2002 smi, per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta;

#### **Art. 3**

Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 4,00 IVA compresa per ogni pasto, soggetto a ribasso che non potrà superare il 10%, a pena di esclusione. A parità di ribasso la gara sarà aggiudicata al centro cottura più vicino alla sede Comunale;

#### **Art. 4**

I plessi scolastici dove dovranno essere forniti i pasti sono ubicati sia a Rometta Centro, sia a Rometta Marea; il numero dei pasti sarà giornalmente comunicato telefonicamente entro le ore 9.00. La consegna è prevista alle ore 12,00 per le scuole materne e primaria, alle ore 12,45 per le scuole medie, fatte salve diverse esigenze organizzative da parte dell'Istituto Comprensivo.

Il numero dei pasti può essere suscettibile di variazioni in meno, in base alla presenza degli utenti, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese di rimborso, risarcimento od altro.

Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara.

---

#### **Art. 5**

Controllo sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura, in ogni momento, da parte del Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi o da un suo delegato. Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente, all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento della sua durata. L'Amministrazione appaltante, avrà, inoltre, facoltà di controllo delle derrate da utilizzare, della fornitura delle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché dei locali in cui le derrate sono immagazzinate.

#### **Art. 6**

La cottura ed il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati con attrezzature e mezzi igienicamente idonei e da personale dipendente della ditta che abbia i necessari requisiti sanitari previsti dalla legge. I singoli pasti saranno confezionati (singolarmente e per pietanza) direttamente dalla ditta appaltatrice nel luogo di cottura e portati a destinazione, tenendo conto che gli stessi dovranno essere serviti caldi.

#### **Art. 7**

I pasti forniti nei plessi scolastici saranno accompagnati da apposite bolle di consegna, che, firmate per ricevuta dagli incaricati, costituiranno documenti in base ai quali emettere le fatturazioni mensili (una per i pasti forniti agli alunni, l'altra per quelli forniti agli insegnanti).

I pagamenti, dedotte le eventuali penalità cui la ditta è incorsa, saranno effettuati entro giorni 60 (sessanta).

#### **Art. 8**

Qualora entro il termine dell'anno scolastico, per motivi non dipendenti dai contraenti (es. ripetute assenze degli alunni, interruzione dell'attività scolastica o altro), non fosse possibile completare la fornitura dei pasti previsti, la liquidazione alla ditta appaltatrice sarà effettuata con riferimento ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

E' comunque ammesso, con l'accordo delle parti, l'utilizzo di eventuali economie anche per il successivo anno scolastico, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

#### **Art. 9**

La ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

In particolare per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza Siciliana, con preferenza di prodotti a km zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette.

Nella preparazione e confezionamento dei pasti la ditta non può utilizzare generi precotti o surgelati ad eccezione di surgelati di pesce che devono comunque essere forniti in porzioni singole con rispetto assoluto della catena del freddo e divieto di scongelamento e ricongelamento. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

Le verdure fresche pulite e selezionate devono essere di vegetali di stagione, prive di additivi e integre delle qualità nutritive e non devono presentare traccia di fermentazione anche incipiente

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione
- essere almeno 1 volta a settimana "biologica"

- 
- essere alternata giornalmente
  - essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa
  - essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
  - presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
  - avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito
  - essere omogenea e uniforme
  - essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico
  - non provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei

IL PANE deve essere bianco, comune, ben lievitato, cotto e privo di grassi aggiunti.

IL BURRO deve essere fresco, genuino e pastorizzato.

#### I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo

GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, spinaci), e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

Non è consentito utilizzare fave e piselli.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

La pasta deve essere di pura semola garantita senza altri macinati o additivi.

La carne di manzo, di maiale magro o di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

L'olio impiegato deve essere solo di oliva extravergine e rispondente alle norme di igiene della legge 23.11.1960 n. 1407.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche e di categoria A, dal peso di gr 55-60.

Gli alimenti indicati nell'allegata tabella dietetica devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti dalle vigenti norme igieniche e sanitarie.

---

La carne deve avere le seguenti caratteristiche:

All'aspetto, il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca;

Non avere odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna

Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo quelli allevati e macellati in Italia;

Il sezionamento e il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

La fornitura di piccole quantità di carne potrà avvenire anche da esercizi al dettaglio in possesso di autorizzazione sanitaria o di registrazione. In questi casi il titolare dovrà allegare copia dell'attestazione, rilasciata ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, riportante le seguenti indicazioni:

- a) Stato di nascita e di allevamento;
- b) Stato di macellazione e sezionamento;
- c) Codice di identificazione dell'animale ove previsto

I recipienti e le stoviglie a perdere (posate, bicchieri, ecc.) saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno rispondere ai requisiti di cui D.M. 13/09/1975.

A corredo del pasto vi dovrà essere un set di apparecchiatura composto da:

1 tovaglietta

2 tovaglioli di carta

1 piatto fondo

1 piatto piano

1 piattino da frutta

1 bicchiere

1 coltello

2 forchette

1 cucchiaino

acqua minerale naturale oligominerale lt. 0,50

A tale scopo i controlli, di cui al presente art. 5 saranno dirette oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e potranno essere eseguiti nelle scuole dove i pasti stessi saranno consumati.

Ogni 15 (quindici) giorni circa i rappresentanti del Comune o degli utenti procederanno al controllo della qualità attraverso la degustazione.

Per quanto non espressamente evidenziato, si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica emanata dalla Regione Siciliana.

#### **Art. 10**

Il servizio di assistenza dovrà essere assicurato nei singoli plessi ed in ogni sala di refezione, impiegando un numero di addetti sufficiente alla ottimale fornitura del servizio tenendo in considerazione che la attuale potenziale suddivisione dell'utenza risulta come segue:

Rometta Centro

Scuola primaria circa 12 utenti

Scuola secondaria circa 35 utenti

Rometta Marea

Scuola dell'infanzia circa 58 utenti

Scuola primaria circa 18 utenti

---

Scuola secondaria circa 146 utenti

Le competenze del personale incaricato sono comunque qui di seguito elencate, come previste nel protocollo d'intesa Ministero – Anci – Upi – Uncem- Organizzazioni sindacali del 12.09.2000:

- a) ricevimento dei pasti;
- b) predisposizione del refettorio;
- c) preparazione del refettorio;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- g) gestione dei rifiuti.

#### **Art. 11**

Qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione dei pasti, personale relativo, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi ad esso spettante e trasporto a destinazione dei pasti, è a carico della ditta fornitrice.

#### **Art. 12**

La ditta appaltatrice è responsabile di ogni danno che potrebbe derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento degli obblighi assunti con il presente capitolato.

#### **Art. 13**

Il Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi può procedere alla revoca dell'appalto nel caso di gravissime e continue violazioni agli obblighi e provvedere direttamente ai vari servizi, a carico e spese dell'appaltatore, nel modo che sarà ritenuto opportuno e più spedito per l'esecuzione del servizio. Le spese per i pasti forniti eventualmente d'ufficio sono a carico della ditta che dovrà rifonderle con la riscossione del primo mandato.

#### **Art. 14**

La Ditta aggiudicataria dovrà prestare, a garanzia degli obblighi assunti, una cauzione infruttifera pari ad un ventesimo dell'importo netto dell'appalto. In alternativa potrà essere prodotta una polizza fidejussoria o assicurativa di pari importo. Detta cauzione resterà vincolata sino alla completa fornitura ed accettazione di tutto il materiale previsto.

In caso di inadempienza contrattuale, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata e la ditta dovrà reintegrarla nel termine che le sarà prefisso.

La cauzione potrà essere integrata d'ufficio a spese della ditta, prelevandone l'importo dal canone di appalto, a meno che l'Amministrazione non ritenga, nel suo ampio potere discrezionale, di dichiarare la risoluzione del contratto rivalendosi dei danni o qualora l'inosservanza delle presenti prescrizioni diventasse frequente ed abituale, nel qual caso la ditta incorrerà nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

Il servizio potrà essere sospeso in qualsiasi momento, qualora l'Autorità Sanitaria faccia rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva, da parte dell'Amministrazione, di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 15**

---

E' vietato alla ditta appaltatrice cedere o subappaltare il servizio e cambiare il centro cottura, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione Comunale.

**Art. 16**

La ditta è obbligata ad attuare il piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs 193 del 2007 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari individuando ogni fase del servizio critica per la salubrità degli alimenti ed assicurando l' individuazione, l' applicazione e l'aggiornamento degli accorgimenti necessari a preservare detta salubrità avvalendosi dei principi cui è informato il sistema HACCP.

**Art. 17**

Il contratto deve essere stipulato entro giorni 10 (dieci) dalla data di avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione. In caso di ritardo sarà applicata la penale di € 25,82# (Euro Venticinque/82) per ogni giorno di ritardo. L'applicazione della multa deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale l'appaltatore ha facoltà di presentare controdeduzioni. L'ammontare delle multe sarà ritenuto sul primo rateo di pagamento.

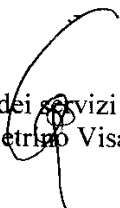
Il servizio, ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo le riserve di legge .

**Art. 18**

Tutte le spese relative al contratto, registrazione fiscale, bolli, diritti etc., sono a carico della Ditta appaltatrice.

Rometta,

Il responsabile dei servizi scolastici  
(Per. Agr. Pietrino Visalli)



Il responsabile A.S.A.  
(Dott. Salvatore Pino)

