



COMUNE DI ALESSANDRIA DELLA ROCCA

PROVINCIA DI AGRIGENTO

SERVIZI CULTURALI E SCOLASTICI

Tel. Fax 0922 985437 – 0922 985337

SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI NELLA CUCINA COMUNALE E SERVIZIO SALA PER REFEZIONE ALUNNI DELLA SCUOLA DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO, A.S. 2021/2022

CAPITOLATO D'ONERI

ART. 1 - Oggetto del Servizio

Il servizio ha per oggetto l'organizzazione del servizio di mensa, la preparazione, cottura dei pasti e servizio sala per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo "A. Manzoni" di Alessandria della Rocca per l'A.S. 2021/2022. I pasti caldi dovranno essere preparati, nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.P. di Agrigento, presso il centro di cottura comunale, sito in via Portella.

ART. 2- Indicazione del servizio

Il servizio di cui all'art. 1 riguarda la preparazione, cottura e somministrazione presso il locale adibito a refettorio di un numero massimo giornaliero di n° 46 pasti per la Scuola dell'Infanzia, n° 85 pasti per la Scuola Primaria e n° 59 pasti per la Scuola Secondaria di I° grado.

Nel calcolo sono compresi i pasti per i docenti ed i collaboratori scolastici comunicati dal dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo.

Il numero dei pasti potrà subire riduzioni in relazione al numero di presenze giornalmente comunicate dall'Istituto scolastico.

Il servizio deve essere reso tutti i giorni del calendario scolastico con attività didattiche pomeridiane, dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, e il lunedì, martedì, giovedì e venerdì per la scuola secondaria di I grado, nell'osservanza delle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.P. di Agrigento.

Il personale previsto per l'espletamento del servizio preparazione e cottura pasti è composto da un cuoco e un addetto alla cucina, gli stessi effettueranno ciascuno una prestazione oraria di 8 ore al giorno dal lunedì al venerdì, per un totale di 40 ore settimanali.

La durata del servizio sarà presuntivamente per complessivi 137 giorni circa fino al 31 maggio 2022.

Il personale previsto per l'espletamento del servizio sala è composto da n. tre addetti, gli stessi effettueranno ciascuno una prestazione oraria di ore 3 e minuti 45 al giorno dal lunedì al venerdì.

La durata del servizio sarà presuntivamente per complessivi 71 giorni circa fino al 28 Febbraio 2022.

La Ditta affidataria dovrà utilizzare per l'organizzazione, la preparazione e la cottura dei pasti il centro di cottura comunale, ubicato presso i locali dell'Istituto comprensivo, via Portella.

E' compreso nel servizio il riordino la pulizia della sala, della cucina e delle stoviglie.

I generi alimentari e il materiale per la pulizia saranno forniti dal Comune.

Il personale incaricato dalla ditta affidataria dovrà provvedere a commissionare i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti presso le ditte aggiudicatrici delle forniture.

La Ditta deve prendere visione dei locali e delle attrezzature esistenti da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Il numero effettivo dei pasti giornalieri da somministrare verrà comunicato alla ditta dal personale scolastico appositamente incaricato entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

In casi particolari di intolleranza alimentare o patologie specifiche, dovranno essere preparati pasti che rispondano alle esigenze dietetiche individuali. Nel caso in cui l'alunno necessiti di dieta speciale, il genitore dovrà consegnare alla scuola il certificato specialistico o del servizio sanitario locale, rilasciato in data recente ed indicante il tipo di dieta specifica e la durata della stessa.

ART. 3- Importo a base d'appalto

Il prezzo complessivo del servizio, comprensivo delle prestazioni e degli oneri di gestione occorrenti per la perfetta esecuzione del servizio, è stabilito in **€. 46.144,73 IVA al 4% esclusa.**

Sono previste 40 ore ciascuno (per il cuoco e l'addetto alla cucina) a settimana, per complessivi giorni 137 per l'intero periodo del servizio e n. ore 3 e minuti 45 giornaliere ciascuno per tre addetti alla sala per complessivi giorni 71 per l'intero periodo del servizio.

La durata del servizio di mensa potrà subire una contrazione con una conseguente diminuzione delle giornate lavorative e, di conseguenza, dell'importo complessivo dell'appalto, in tal caso la Ditta sarà compensata unicamente per il periodo di servizio effettuato e la stessa non avrà più nulla a pretendere .

ART. 4- Modalità di esecuzione – Penalità- Risoluzione del contratto

La preparazione e cottura dei pasti caldi dovrà avvenire nei giorni e nelle ore stabilite dal dirigente scolastico.

In caso di riscontrata irregolarità, imputabile alla ditta affidataria, verrà applicata una pena pecuniaria pari ad €. 200,00 per ogni irregolarità.

L'importo delle penali verrà detratto direttamente dal pagamento delle fatture.

L'Amministrazione Comunale effettuerà i debiti controlli sull'esecuzione delle prestazioni ed avrà facoltà, nei casi più gravi di inadempienza, di procedere alla revoca dell'affidamento del servizio.

L'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere immediatamente il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze valutate con criteri insindacabili dall'amministrazione stessa:

- messa in fallimento, stato di liquidazione o altre procedure a carico della ditta aggiudicataria;
- frode a danno dell'ente appaltante;
- danni agli utenti del servizio, all'amministrazione comunale, ai beni di proprietà dell'amministrazione comunale derivanti da colpa grave e/o incuria e negligenza.

ART. 5- Durata del servizio

Il servizio di preparazione pasti e cottura è previsto presuntivamente fino al 31 maggio 2022 per complessivi giorni 137 per il servizio di cuoco e addetto alla cucina e presuntivamente fino al 28 Febbraio 2022 per complessivi giorni 71 per i tre addetti al servizio sala. La ditta dovrà svolgere il servizio tutti i giorni di funzionamento della scuola per il periodo previsto, accettando le eventuali interruzioni previste dal calendario scolastico e gli eventuali provvedimenti che potrebbero essere emessi dall'autorità sanitaria cui compete il controllo sulla regolarità del servizio e la qualità dei pasti.

ART. 6- Personale

La ditta aggiudicataria dovrà garantire lo svolgimento delle attività mediante impiego di personale con idonea qualifica e formazione (un cuoco, un addetto alla cucina e tre addetti alla sala) secondo le norme nazionali e regionali e secondo quanto previsto dal C.C.N.L. Il personale che sarà utilizzato dovrà essere capace e fisicamente idoneo, dotato di adeguato vestiario, come previsto dalle norme igienico - sanitarie e dovrà mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Nei confronti del personale impiegato nelle prestazioni oggetto del presente atto, la ditta si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro vigenti al momento. Il personale dovrà essere opportunamente formato sugli adempimenti della Legge 626/94 e ss.mm.ii e normativa anti covid.

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione del personale assente per qualsiasi causa. Il personale incaricato è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

ART. 7- Obblighi assicurativi – Garanzie e Responsabilità

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La ditta affidataria è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa del proprio operatore o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, essa dovrà pertanto procedere alla stipula di una polizza di assicurazione per infortuni e responsabilità civile verso terzi.

ART. 8- Pagamenti

Sono oggetto di corrispettivo le ore prestate dal personale incaricato dell'espletamento del servizio di cui all'art. 1.

I pagamenti verranno effettuati a cadenza mensile dietro presentazione di fatture elettroniche da parte della Ditta e regolare svolgimento del servizio e della rispondenza con le tabelle dietetiche.

Queste ultime potranno essere variate esclusivamente previo consenso dell'Ufficiale Sanitario del Servizio di Igiene pubblica del Distretto di Bivona, oppure nei casi di intolleranza alimentare.

ART. 9- Osservanza delle norme

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le norme vigenti in materia.

La Responsabile del I Settore
Dott.ssa Scibetta Antonella