

INVIATA PER COMPETENZA

AL SETTORE

PROT. /INT. N. 15939_ DEL 11/07/2014



COMUNE DI ALCAMO

PROVINCIA DI TRAPANI

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO AMBIENTE SVILUPPO ECONOMICO

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE

N° 01485 DEL 17/07/2014

OGGETTO: OGGETTO: RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE CON LA DITTA NICOL MY CHEF s.r.l CON SEDE IN SALEMI – C/DA FONTANABIANCA – MONTEROSE - **P. IVA 02943020129** .- APPALTO PUBBLICO RELATIVO A PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA , PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ,CON RELATIVI BIDEI E INSEGNANTI , SEZIONI E CLASSI COL TEMPO PROLUNGATO – CIG 4673104F66

IL DIRIGENTE DI SETTORE

PREMESSO CHE:

- in data 8/10/2013 è stato stipulato il contratto repertorio n. 9133 con la Ditta Nicol My Chef s.r.l con sede in Salemi relativo a preparazione e distribuzione pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, con relativi bidelli e insegnanti, sezioni e classi col tempo prolungato;
- fin dall'inizio dell'espletamento del servizio sono state registrate da questa amministrazione diverse lamentele relative alla qualità dei prodotti forniti, all'orario di consegna dei pasti, all'igienicità dei contenitori usati per il trasporto dei pasti e, infine, alla temperatura dei pasti, non adeguata al consumo. Verbali del 13.14.16 gennaio 2014;
- l'amministrazione, in via preliminare, ha atteso che la ditta prendesse le giuste misure con il nuovo servizio e con i nuovi utenti, con le loro esigenze e con le diverse segnalazioni che via via venivano raccolte dall'ufficio e tempestivamente comunicate direttamente alla ditta oppure per il tramite del responsabile di zona. Tuttavia, la situazione per tutto il mese di gennaio 2014, è rimasta più e meno invariata, tanto che in data 22/01/2014 è stata convocata una riunione con il Comitato Mensa;
- in data 6/02/2014 con nota n. 6502 sono stati contestati alla ditta, Nicol My Chef s.r.l, alcuni disservizi riscontrati durante i sopralluoghi:
 - a) presso la cucina del plesso "Collodi", in data 23/01/2014, nessuno degli alimenti presenti in dispensa ed utilizzati per la preparazione dei pasti apparivano di coltivazione biologica neanche la pasta che insieme al riso e alla conserva di pomodoro devono esserlo obbligatoriamente come recitato dal comma 4 dell'art. 27 del CSA;
 - b) presso la cucina del plesso Froebel in data 28/01/2014 – gli alimenti (l'olio d'oliva marca "Viander" e il riso marca "Ellebi") presenti in dispensa apparivano non conformi all'offerta tecnica presentata in sede di gara e al CSA, ovvero di coltivazione non biologica;
 - c) presso il plesso "G.Gentile " in data 29/01/2014 - presso P.M.Rocca – Pirandello in data 30/01/2014 - plesso "Europa" in data 31/01/2014 - plesso " Aporti" in data 31/01/2014 - scarsa qualità della pasta (scotta e farinosa) del pane e in particolare il formaggio non Parmigiano Reggiano previsto dalle tabelle merceologiche e come offerto in sede gara; aspetto delle pietanze poco accettabile;
- con nota prot. n. 8300 del 13/02/2014 sono state rigettate in toto le controdeduzioni fornite dalla ditta in data 8/02/2014 con posta certificata ed applicata la penale di € 516,45; con la stessa è stata richiesta la documentazione relativa a tutti i prodotti da Agricoltura Biologica, IGT, e DOP elencati in sede di gara (allegato C2) usati per la preparazione dei pasti;
- il Comitato Mensa convocato in data 5/02/2014, constatato il perdurare del disservizio e nella speranza di assistere a un miglioramento del servizio stesso, decideva di temporeggiare ancora per qualche settimana durante la quale l'ufficio P.I avrebbe continuato a svolgere l'attività di controllo e monitoraggio;
- come si evince dal verbale della riunione del Comitato mensa del 17/ 02/2014 alla quale era presente il responsabile di zona in rappresentanza della Ditta, il servizio non riscontrava pienamente il gradimento di una buona parte dell'utenza che, per protesta, decideva di sospendere la fruizione;
- con nota del 20/02/2014 prot. n. 1137/A20, l'I.C., " S.Bagolino" comunicava l'eccessiva cottura del primo piatto proposto nelle giornate del 18 e 20 febbraio 2014;
- con nota prot. n. 11920 del 26/02/2014 si comunicava l'applicazione della penale in merito al formaggio fornito per il condimento della pasta al sugo " Grana Padano" al posto di " Parmigiano Reggiano ", sostituzione riscontrata in data 21/02/2014, presso il plesso "Europa" e si sollecitava la documentazione relativa a tutti i prodotti da Agricoltura Biologica IGT, e DOP elencati in sede di gara

(allegato C2) usati per la preparazione dei pasti; documentazione già richiesta con precedente nota prot. n. 8300 del 13/02/2014;

- a seguito di controlli presso il refettorio del plesso "P.Maria Rocca" del 27 febbraio, l'ufficio, con nota prot. n. 15695 del 17/3/2014, comunicava l'applicazione di n. 1 penale per la sostituzione arbitraria del Parmigiano Reggiano con il Grana Padano, già contestata con nota del 10/03/014 prot. n. 10096;
- a seguito di ulteriori controlli presso i plessi "Europa" 12/03/2014 – IAC P.M.Rocca" 13/03/2014 classi prima infanzia, primarie e scuola media di I grado- l'ufficio, riscontrata la mancata osservanza del menù approvato dall'ASP, applicava n. 3 penali come comunicato con nota prot.n 16109 del 19/03/2014;
- con nota prot. n. 21331 del 15/04/2014, le insegnanti del plesso "L.Radice" comunicavano che in data 11/04/2014 il pesce fornito presentava lische "ben visibili", non adatto ai bambini della scuola dell'infanzia;
- in data 15 aprile con prot. n. 21339 del 15/04/2014, perveniva al protocollo generale del Comune, da parte dell'I.C. "P.M.Rocca" contestazione circa la qualità "maleodorante" e la cottura del pesce "crudo" somministrato in data 14/04/2014 – contemporaneamente quasi tutte le scuole hanno contestato telefonicamente per lo stesso motivo;
- con nota prot. n. 21711 del 16/04/2014 l'ufficio applicava n. 3 penali, ancora una volta per mancata osservanza del menù dietetico, come da verbali del 18, 19 e 20 marzo;
- con nota prot. n. 21713 del 16/04/2013 l'ufficio comunicava l'applicazione di n. 1 penale poiché, da un controllo effettuato in data 11/04/2014, presso il plesso "Collodi", ancora una volta, si constatava il mancato rispetto del menù e un ritorno al formaggio mix in sostituzione del Parmigiano Reggiano;
- da ultimo, in data 23/04/2014, per protesta, un'intera classe del Plesso "Pirandello" ha comunicato, con nota e-mail l'astensione dal servizio mensa a partire dal 28/04/2014 e fino a data indeterminata;
- con nota del 12/05/2014 prot. n. 25351 si comunicava l'applicazione di ben n. 3 penali:
 - per sostituzione del contorno, spinaci al posto di pomodoro, verbale del 24 aprile;
 - per sostituzione della frutta(mandarini al posto di pesche) verbale del 29 aprile;
 - per sostituzione della frutta(mele al posto di kiwi) verbale del 30 aprile; con la stessa nota, a seguito del sopralluogo del 30 aprile - presso il plesso "Europa", si contestava la scarsa quantità di condimento della pasta" un gamberetto per piatto", la temperatura dei pasti non adeguata, la scarsa qualità e quantità della mozzarella, la cottura delle carote(scotte) e ancora una volta la sostituzione della frutta "mele al posto di Kiwi", inoltre si richiedeva, ancora una volta, la certificazione di tutti i prodotti di origine biologica, IGT e DOP;
- con R/R dell'8/04/014 pervenuta agli atti del comune, prot. gen. N. 26227 del 16/05/2014, l'avv. Fabio Serafino rappresentando il malcontento di parecchi genitori degli alunni di alcuni plessi scolastici in merito a tutto il servizio (o meglio disservizio) mensa, diffidava questa P.A. ad attivarsi per la immediata risoluzione della problematica lamentata chiedendo il rimborso della quota pasti corrisposta e riservandosi di chiedere il risarcimento dei danni;
- con nota prot. n. 27834 del 28/05/2014 l'ufficio contestava oltre alla mancata osservanza delle tabelle dietetiche anche la scarsa qualità del riso e dei bastoncini di pesce (scuri all'interno e gommosi), riscontrate durante i controlli effettuati dal 7 al 16 maggio 2014 (verbali del 7, 8, 9, 12, 13, 14, e 16 maggio 2014) e comunicava l'applicazione di n. 7 penali; con la stessa nota si sollecitava la certificazione di cui alle note precedentemente menzionate, che a tutt'oggi, non è pervenuta;
- con nota prot. n. 29249 del 5/06/2014 sono state applicate n. 3 penali , ancora una volta, per la mancata osservanza delle tabelle dietetiche riscontrata durante le verifiche del 19, 20 e 21 maggio e n. 1 penale per il 22 maggio per l'utilizzazione di alimenti quali pasta, riso, conserve di pomodoro e olio d'oliva non di coltivazione biologica come previsto dal comma 4 dell'art. 27 del CSA e dell'Offerta tecnica (allegato C2) presentata in sede di gara, dalla ditta;
- il perdurare di tali inadempimenti ha provocato un tale deficit di fiducia nei confronti della ditta tradottosi nell'astensione del servizio di una buona parte dell'utenza facilmente riscontrabile nell'incontestabile calo del consumo dei pasti;

VISTA la relazione del responsabile dell'esecuzione del contratto, sig.ra Angela De Blasi, circa le inadempienze riscontrate a carico dell'appaltatore in ordine alle obbligazioni contrattuali, inadempienze tali da compromettere la buona riuscita del servizio mensa;

VISTA la nota del 6/06/2014 prot. n. 29521 con la quale l'ufficio Istruzione comunicava l'avvio di procedimento per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 7 della legge n. 241/90, assegnando alla ditta il termine di 15 giorni (scadenza 21/06/2014) per le eventuali controdeduzioni come previsto dall'art. 136 del D.lgs. 163/2006 e .s.m.i.;

VISTA la nota, del 19/06/2014 prot. gen. N. 31427, con la quale la ditta Nicol My Chef s.r.l. trasmetteva:

- dichiarazione rilasciata dalla ditta MARR attestante l'acquisto di prodotti di origine biologica e a marchio DOP con scheda tecnica della ditta "Manfuso" per la passata di pomodoro; della ditta Fruttage S.C.p.A per le carote, gli spinaci, le patate, la cicoria, il minestrone; della ditta Raneri per l'olio extra vergine d'oliva; della ditta Dalter per il Parmigiano Reggiano; della ditta Cons.Coop.Agr. p.a. per la passata di pomodoro bio; della ditta Acetificio Carandini Emilio srl. per l'aceto balsamico di Modena e della ditta MARR solo per il riso;
- dichiarazione rilasciata dalla ditta Europa Alimentari srl certificante la fornitura della frutta, mele Golden Delicious D.O.P e Arancia Rossa di Sicilia I.G.P. con la scheda tecnica a marchio Melinda D.O.P. Mela Val di Non;

VISTA la nota e-mail del 20/06/2014, pervenuta agli atti di questo Ente, prot. gen. n. 32179 del 23/06/2014, con la quale la Ditta Nicol My Chef s.r.l. ha prodotto le controdeduzioni che vengono rigettate in toto per i seguenti motivi:

1. La ditta Nicol My Chef s.r.l. riconosce, e non poteva essere diversamente, i disservizi riscontrati in più occasioni cui ha fatto seguito l'applicazione delle penali previste dall'art. 40 del CSA;
2. circa l'asserita mancanza di contraddittorio in merito ai controlli effettuati è appena il caso di rilevare che con diverse note (prot.n. 4769 del 28/01/2014, prot. n. 7028 del 7/02/2014, prot. n. 14151 del 10/03/2014, prot.n. 15628 del 17/03/2014, prot. n. 24490 del 7/05/2014 è stato ripetutamente richiesto il contraddittorio e la ditta non ha mai ritenuto di dover partecipare;
3. il calo delle presenze si è manifestato presso gli istituti "Bagolino" e " Pirandello" in modo più consistente ma è stato evidente e rilevante (come si evince anche dalla tabella predisposta dalla ditta) in tutti gli altri plessi scolastici quali ad esempio Gentile, Scuola Media P.M. Rocca, Europa;
4. l'aumento della media delle presenze nel plesso Froebel è da attribuirsi solo ed esclusivamente alla creazione di una nuova classe non prevista nel CSA (art. 33);
5. la certificazione trasmessa con nota su menzionata relativa alla produzione biologica, DOP e IGP non può essere presa in considerazione per:
 - la mancata correlazione e attinenza tra quanto dichiarato dalle ditte fornitrici e le schede tecniche allegate;
 - la mancanza di documenti di trasporto e contabili (fatture) comprovanti l'avvenuta transazione;
 - e, principalmente, per l'assenza totale dei prodotti elencati nella documentazione trasmessa dalla ditta (a dimostrazione dell'origine biologica), presso le cucine dei plessi Collodi e Froebel, dove , invece, sono state rinvenute derrate non biologiche quali polpa di pomodoro "Viander", olio extravergine d'oliva "Natale Salerno" e " Antico Frantoio Santa", pasta "Tomasello", riso " Gallo" come si evince dai rilievi fotografici allegati ai verbali del 21 e 22 maggio 2014;
6. infine, dai diversi verbali redatti durante le riunioni del comitato mensa e durante i controlli nelle scuole emerge chiaramente che sono state impiegate derrate non sempre corrispondenti e conformi alle tabelle merceologiche allegate al CSA, come ad esempio il mix di formaggio in sostituzione del Parmigiano Reggiano;

CONSIDERATO che il comportamento della ditta ha danneggiato l'immagine e il decoro dell'Amministrazione comunale e l'interesse pubblico anche in considerazione che, ad oggi, risulta inevasa ed elusa la richiesta di certificazione relativa ai prodotti da Agricoltura Biologica, IGT, e DOP offerti in sede di gara (allegato C2) usati per la preparazione dei pasti, più volte richiesta;

ATTESO che risulta violata la correttezza nell'esecuzione del contratto nella considerazione che la ditta, per il tramite del suo legale rappresentante, al momento della partecipazione alla gara ha dichiarato di essere consapevole dell'obbligo dell'osservanza di tutte le prescrizioni contenute nel bando di gara, nel CSA e disciplinare di gara, in quanto la stessa, nell'espletamento del servizio, non ha adempiuto alle prescrizioni di contratto e alle indicazioni dell'Ufficio istruzione assumendo un comportamento negletto ed elusivo dei patti contrattuali e disattendendo con recidività le proprie obbligazioni previste nel CSA;

EVIDENZIATO come la reiterata inadempienza alle specifiche prescrizioni contrattuali costituisce elemento sintomatico della perdita del requisito di affidabilità della ditta, influenzando, in tal modo, sull'idoneità a fornire prestazioni che soddisfino gli interessi di rilievo pubblico che la stazione appaltante persegue; che, in particolare, anche la documentazione prodotta dalla Ditta a dimostrazione della fornitura di prodotti biologici si appalesa carente e non pertinente e, ancora, in prossimità della fine dell'anno scolastico 2013/2014 la ditta continuava la unilaterale e non motivata sostituzione di alimenti (es. frutta, contorni) previsti dalle tabelle dietetiche, concretizzando grave inadempimento;

ATTESO che quanto sopra fa venir meno la fiducia nei confronti della ditta che già a settembre 2014 dovrebbe riavviare il servizio, con l'avvio del nuovo anno scolastico, senza aver colmato il deficit di fiducia prodotto sia nei confronti dei fruitori del servizio mensa che di questa Amministrazione;

RITENUTO per quanto sopra, dover procedere alla risoluzione del contratto repertorio n. 9133 stipulato in data 8/10/2013 con la ditta Nicol My Chef s.r.l di Salemi;

RITENUTO, altresì, a causa della succitata risoluzione del contratto per le suddette inadempienze, dover incamerare la cauzione versata dalla Ditta a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali, così come previsto dal comma 3 dell'art. 47 del CSA, fatto salvo un eventuale risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi;

VISTO il D.Lg s n° 267/2000;
VISTO la L.R. n° 16/1963 e successive modifiche ed integrazioni;
VISTA la L.R. n° 48/91 e successive modifiche ed integrazioni;
VISTO lo Statuto Comunale;
VISTO l'art. 136 del D.lgs. 163/2006;
VISTI gli art.li 1453 e 1456 del C.C.
VISTO l'art. 47 del Capitolato Speciale D'appalto;

D E T E R M I N A

Per i motivi sopra esposti che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

- di risolvere il rapporto contrattuale in corso con la ditta Nicol My Chef s.r.l con sede in Salemi (91018) – C.da Fontanabianca Monteroe, n. 497 - P.IVA 02943020129 - scaturente dal contratto sottoscritto in data otto ottobre 2013, Rep. 9133 con riferimento all'appalto pubblico relativo a preparazione e distribuzione pasti agli alunni della scuola dell'infanzia , primaria e secondaria di primo grado, con relativi bidelli e insegnanti, sezioni e classi col tempo prolungato – CIG 4673104F66, avvalendosi degli art. 1453 - 1456 C.C. come previsto dall'art. 47 del CSA e dell'art. 136 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. per grave e reiterato inadempimento;

- di incamerare la cauzione versata dalla Ditta mediante polizza fideiussoria n. 6811502150540 rilasciata dalla Milano Assicurazioni Agenzia 6811 di Trapani in data 17/09/2013, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali, così come previsto al comma 3 dell'art. 47 del succitato CSA, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni derivanti all'Amministrazione per tutte le circostanze che possono verificarsi, tenendo conto anche delle richieste avanzate tramite legale da una parte dell'utenza;
- di mantenere l'impegno di spesa assunto con D.D. N° 1980 del 16.11.2012 con riferimento alle economie derivanti dalla risoluzione del contratto al fine di avviare la nuova procedura per la ripresa del servizio con l'avvio del nuovo anno scolastico 2014/2015;
- di dare atto che il Responsabile del Procedimento provvederà a dare comunicazione della presente risoluzione all'Osservatorio per l'inserimento nel casellario informatico e a trasmetterne copia alla Ditta Nicol My Chef s.r.l, così come previsto dalla vigente normativa;
- di comunicare il presente atto all'impresa Nicol My Chef s.r.l dando atto che la risoluzione del rapporto contrattuale avrà effetto a far data dal ricevimento della stessa comunicazione;
- la presente determinazione sarà pubblicata all'Albo Pretorio nonché sul sito web www.comune.alcamo.tp.it di questo comune per 15 giorni consecutivi.

Il Responsabile del Procedimento

Buccoleri Elena

F.to: Il Dirigente del settore

Dott. Francesco Maniscalchi