

COMUNE DI GIOIA TAURO

**COMUNE DI GIOIA TAURO
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA**

**CAPITOLATO DI APPALTO PER L' AFFIDAMENTO IN
GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LA DURATA DI ANNI TRE**

Titolo I: OGGETTO E MODALITA DELL 'APPALTO

**ART.1
OGGETTO DELL ' APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la preparazione con il **legame fresco – caldo**, il confezionamento, il trasporto, la consegna e **distribuzione** dei pasti per la scuola materna, elementare e media, per la durata di tre anni, per i seguenti plessi scolastici:

I Circolo Didattico :

Scuola Materna San Giovanni Bosco
Scuola Materna Maria Boschetti Alberti
Scuola Materna San Filippo Neri

II Circolo Didattico:

Scuola Materna Stella Maris
Scuola Materna Tre Palmenti
Scuola Materna F. Tripodi
Scuola Materna Collodi

Scuola Elementare "Stella Maris"

Scuola Media "T. Campanella"

-Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quanto previsto dai competenti organi per ogni tipo di scuola.

La ditta appaltatrice curerà a sue spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Gioia Tauro è indicato per brevità Comune e la ditta appaltatrice Ditta .

ART.2 DURATA DELL APPALTO

L' appalto ha la durata di anni tre, a decorrere dalla data di stipulazione del contratto con possibilità di eventuale proroga fino alla fine dell'ultimo anno. L'accordo contrattuale alla scadenza si intende risolto di diritto senza alcuna formalità.

L' avviamento del servizio dovrà avvenire entro 45 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione.

ART.3 - MODALITA' DELLA FORNITURA

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto in locali di proprietà dell'appaltatore o reperiti dallo stesso, con canone e utenze a suo carico, la cui distanza non potrà essere superiore ai **25 KM** - di tragitto stradale - dalla sede della Casa Comunale.

All'appaltatore inoltre competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria e di agibilità rilasciato dalle autorità competenti.

Le attrezzature saranno messe a disposizione dalla Ditta e dovranno rispondere alle relative norme di legge.

I pasti, preconfezionati, in singole porzioni ed in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della Ditta, saranno inviati ai punti di consumo (refettori), ubicati negli istituti scolastici di cui all'art.1. La Ditta provvederà, altresì, alla preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riordino dei locali mensa a refezione effettuata con proprio personale, sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

La Ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, *non potranno essere precotti* ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

I pasti dovranno essere consegnati giornalmente secondo gli orari concordati presso i singoli plessi scolastici direttamente dalla ditta aggiudicataria con i responsabili delle scuole che firmeranno per la regolare consegna.

In occasione delle uscite esterne dei ragazzi, durante l'anno scolastico o durante i soggiorni estivi che interessano l'intera giornata la ditta, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco (cestini) che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla Ditta le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

La Ditta invece per ogni plesso di distribuzione emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

ART.4

ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali cinque giorni, per complessivi pasti settimanali, presunti, n. 1660.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (bambini iscritti, assenze) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del comune.

L'ente si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, anche con l'esclusione di taluno degli istituti scolastici indicati all'art.1 e con l'inclusione di istituti scolastici di ordine diverso (elementare, media), comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni e la tipologia dei pasti attenendosi ai menu ed alle grammature indicate nelle tabelle dietetiche fornite dall'ASP competente per la tipologia di scuola, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

ART.5

PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto, è stabilito in Euro 4,00 (diconsi Euro Quattro/00), Iva inclusa, comprensivo del costo di € 0.012 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L' ammontare dell' appalto è presumibilmente di Euro 185.920,00 annui IVA inclusa e in € 557,760,00 per il triennio 2009/2012, IVA inclusa.

Si specifica che il costo relativo alla sicurezza, non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del D.Lgs.vo n. 163/2006, secondo quanto specificato nel DUVRI (Allegato C) alla voce "Costi della sicurezza", si quantifica, per l'intera durata del servizio, in € 1.673,28.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione C.le tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non del presente capitolato e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Nella predisposizione delle offerte le imprese partecipanti dovranno specificare i costi relativi al lavoro e quelli relativi alla sicurezza.

Gli stessi dovranno risultare congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche del servizio offerto.

ART.6

PROCEDURA DI APPALTO

L' appalto sarà effettuato mediante procedura aperta con aggiudicazione al prezzo più basso.

ART.7

PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi alla gara, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs nr. 163/2006, i seguenti soggetti:

a) imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative; **b)** consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro costituiti ai sensi della legge nr. 422/1999 e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge nr. 443/1985; **c)** consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro secondo le disposizioni dell'art. 36 del D.Lgs nr. 163/2006; **d)** raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti dai soggetti di cui alle precedenti lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta per conto proprio e dei mandanti, al riguardo si applicano le disposizioni dell'art. 37 del D.Lgs nr. 163/2006; **e)** consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del

codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle precedenti lettere a), b) e c) anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, al riguardo si applicano le disposizioni dell'art. 37 del D.Lgs nr. 163/2006; f) soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIGE) ai sensi del D.Lgs 240/1991 al riguardo si applicano le disposizioni dell'art. 37 del D.Lgs nr. 163/2006; **f-bis) operatori economici, ai sensi dell'art. 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi.**

E' consentita, ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs nr. 163/2006, la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle precedenti lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

Il concorrente singolo o consorziato o raggruppato, secondo modalità e termini stabiliti dagli artt. 49 e 50 del D.Lgs nr. 163/2006 (come modificato ed integrato e nella versione finale di cui al D.Lgs. nr. 152 del 11.09.2008 in vigore dal 17.10.2008), può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, ovvero di attestazione SOA avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione SOA di altro soggetto.

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- a) le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) del D.Lgs nr. 163/2006;
- b) l'esistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s. m.;
- c) l'esistenza di alcuna delle forme di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara;
- d) l'accertamento, sulla base di univoci elementi, da parte della stazione appaltante che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (art. 34, comma 2, D.Lgs nr. 163/2006);
- e) la contemporanea partecipazione alla gara del consorzio stabile e dei consorziati e la partecipazione a più di un consorzio stabile, secondo quanto disposto dall'art. 36, comma, 5, del D.Lgs nr. 163/2006 **(come modificato ed integrato e nella versione finale di cui al D.Lgs. nr. 152 del 11.09.2008 in vigore dal 17.10.2008).**

L'assenza delle condizioni preclusive sopra elencate è provata, **a pena di esclusione dalla gara**, con le modalità, le forme ed i contenuti previsti nel **disciplinare di gara** allegato al presente bando.

Il possesso dei requisiti è provato, **a pena di esclusione dalla gara**, con le modalità, le forme ed i contenuti previsti nel **disciplinare di gara**

I **concorrenti** devono essere in possesso di iscrizione alla Camera di commercio per il tipo di servizio richiesto. Il fatturato medio annuale sulla base degli ultimi tre esercizi finanziari (anni 2007-2008-2009), deve essere almeno pari o superiore all'importo medio annuo messo a base di gara, IVA esclusa. Le imprese concorrenti dovranno dimostrare di aver eseguito, nell'ultimo triennio, almeno un contratto di appalto analogo o simile al presente, e di importo eguale o superiore a quello oggetto dell'appalto.

Ai fini della partecipazione alla gara i soggetti concorrenti dovranno presentare apposita istanza in lingua italiana, sottoscritta in forma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto concorrente oppure, in caso di R.T.I., da ciascun rappresentante del raggruppamento od associazione temporanea.

L'istanza dovrà essere autenticata nelle forme di legge previste oppure allegando fotocopia di un valido documento di riconoscimento.

L'istanza di partecipazione dovrà contenere la dichiarazione cumulativa sostitutiva, ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445 e comunque tutto quanto previsto nel disciplinare di gara.

-essere sottoscritta in forma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto concorrente. In caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate l'offerta economica congiunta dovrà recare la sottoscrizione da parte di ciascun legale rappresentante delle singole ditte facenti parte del raggruppamento.

-in caso di consorzi o R.T.I. specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;

-contenere l'indicazione in cifre ed in lettere del prezzo proposto per l'espletamento del servizio oggetto della presente gara pubblica, riferito ad ogni singolo pasto, al netto di IVA se dovuta. In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre ed in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale;

-essere racchiusa in separata busta contenente all'esterno della dicitura

"offerta economica gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nonché il nominativo della ditta";

-essere chiusa, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura in modo sufficiente a garantirne la segretezza.

L'importo dovrà essere definito sulla base di valutazioni che tengano in debita considerazione la specificità e complessità dei servizi da realizzare, i costi reali, attuali e correnti di ogni fattore ed adempimento necessario per la perfetta esecuzione dei servizi in esame.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di svolgimento della gara.

L' assenza, anche di uno solo, dei requisiti previsti nel documento succitato, comporterà l' esclusione dalla procedura d 'appalto.

Modalità di presentazione della documentazione di gara

La documentazione da presentare, a pena di esclusione, ai fini della partecipazione alla procedura di gara ad evidenza pubblica è specificata in maniera dettagliata nel Disciplinare di gara ed è costituita da:

due buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione", "B - Offerta economica".

Nella busta "**A - Documentazione**" devono essere contenuti, a **pena di esclusione dalla gara**, i seguenti documenti:

1. **Domanda di partecipazione.(vedi allegato A)** Alla domanda deve essere allegata, a **pena di esclusione dalla gara**, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata la relativa procura;
2. **Dichiarazione/i sostitutiva/e** rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente resa/e secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;
3. **Dichiarazione** di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria ovvero una polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante, valida fino al collaudo dei lavori;

4-certificato di iscrizione all'Albo Provinciale della Camera di Commercio I.A.A., in originale o in copia conforme all'originale di data non anteriore a mesi sei da quella fissata per la gara con la dicitura che a carico dell'impresa non risulta pervenuta negli ultimi cinque anni dichiarazione di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n° 252/98. Nel caso in cui nel certificato di iscrizione all'Albo Provinciale della Camera di Commercio I.A.A. non risulti la dicitura di fallimento, l'impresa dovrà

presentare il certificato della cancelleria fallimentare di data non anteriore a mesi sei da quella fissata per la gara;

5-copia del versamento di €. 40,00 (euro quaranta/00) sul c.c.p. nr. 73582561 intestato a **AUT. CONTR. PUBBL. Via di Ripetta nr. 246 00186 Roma**. Le coordinate del predetto conto corrente postale, per i versamenti tramite banco posta o istituto bancario, sono: ABI 7601, CAB 03200 e CIN Y; nella causale dovrà essere indicato il codice fiscale del contribuente e la seguente dizione: *Contributo a favore dell' Autorità Contratti Pubblici per partecipazione appalto: "Servizio di refezione scolastica, per la durata di anni tre"*.
CIG.

6-una copia del Capitolato speciale d'oneri con i relativi allegati nonché copia del bando di gara con relativo disciplinare, sottoscritti e timbrati, in ogni pagina da parte del legale rappresentante del soggetto concorrente, per accettazione

Nella busta "**A**" dovranno essere altresì inseriti:

1. elenco dei servizi attinenti quello di cui alla presente procedura, eseguiti nell'ultimo triennio dal concorrente
2. certificati di esecuzione dei servizi attinenti quello di cui alla presente procedura, rilasciati da enti pubblici e/o privati, attestanti le caratteristiche del servizio effettivamente svolto, il periodo e i corrispettivi percepiti a fronte dello stesso.
3. Idonee referenze bancarie

Nella busta "**B - Offerta economica**" devono essere contenuti, **a pena di esclusione dalla gara**, i seguenti documenti:

1. **dichiarazione**, sottoscritta dal concorrente o dal legale rappresentante o da un suo procuratore, contenente l'indicazione del prezzo - inferiore al prezzo posto a base di gara, espresso in cifre e in lettere ed il conseguente ribasso percentuale, anch'esso espresso in cifre e in lettere, rispetto al suddetto prezzo posto a base di gara, che il concorrente offre per l'esecuzione del servizio.

Tale documentazione dovrà essere recapitata in apposito plico, perfettamente chiuso, timbrato e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere scritto.

"NON APRIRE :contiene documentazione ed offerta per l' affidamento del servizio di refezione scolastica nonché il nominativo della ditta concorrente".

Le modalità ed i tempi del recapito sono previste nel bando di gara.

ART.8

CONFERIMENTO DELL'APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà sulla base del criterio del prezzo più basso.

ART. 9 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dal Servizio n.1 -Ufficio Scuola, possibilmente 24 ore prima.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall' Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alle direzioni scolastiche ed al comune di Gioia Tauro con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del buon padre di famiglia , che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART.10 CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

Cauzioni e garanzie richieste

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata:

a) da una cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.Lgs nr. 163/2006 pari al **2% (dueper cento) dell'importo a base d'asta** costituita alternativamente:

- ■da versamento in contanti mediante bollettino di c.c.p. n° 302893 intestato a Comune di Gioia Tauro – Servizio Tesoreria;
 - ■da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze; la garanzia deve prevedere espressamente la 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; la garanzia deve avere validità per almeno **180 giorni** dalla data di presentazione dell'offerta;
- b) dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs nr. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario;

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo;

All'atto del contratto l'aggiudicatario deve presentare:

- una cauzione definitiva nella misura e nei termini di cui all'art. 113 del D.Lgs nr. 163/2006; la cauzione definitiva sarà progressivamente svincolata come stabilito dall'art. 113, comma 3, del D.Lgs nr. 163/2006;

L'importo delle garanzie, secondo quanto disposto dall'art. 40, comma 8, del D.Lgs nr. 163/2006 è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro collegati di tale sistema.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalla norme vigenti

ART.11

RINUNCIA ALL ' AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta non intenda accettare l' assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART.12

DIVIETO DI CESSIONE SUB-APPALTO

E vietata la cessione del contratto. È consentito il subappalto limitatamente a :

- pulizia del centro di produzione pasti;
- trasporto pasti.

Nel caso suddetto l' impresa dovrà indicare in sede di offerta i servizi, tra quelli sopra citati, che intende eventualmente sub-appaltare.

ART. 13

ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di contratto assicurativo per responsabilità civile con massimale pari a Euro 2.500.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto, come

anche l' ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati e di altro rischio derivante dalla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, compresi i danni derivanti al comune in conseguenza di quanto sopra.

ART.14
AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell' appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.15
ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

La Ditta dovrà provvedere:

alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;

alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature della cucina;

al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

ART.17
SPESE PER L' APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Ditta le spese per l' approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, le spese per il personale di trasporto, per la preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riordino dei locali mensa e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART.16
SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.17
CORRISPETTIVO DELL' APPALTO E MODALITA DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell' appalto sarà liquidato alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel trimestre precedente.

La fattura dovrà essere corredata dei tagliandi che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente, e presentati da alunni ed insegnanti che usufruiscono del servizio.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ART.18

ESONERO DA RESPONSABILITA PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell' appaltatore, che risponde dell' esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell' espletamento dell' attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell' esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Titolo III: PERSONALE

ART.19

PERSONALE

La Ditta, nell' espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

L' organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART.20 APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell' esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato. Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata sospendere il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

La Ditta si obbliga, altresì, ad applicare le disposizioni inerenti la sicurezza e l'igiene del lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e relativo Documento di Valutazione Rischi Interferenziali in allegato al capitolato alla lettera C e di seguito denominato DUVRI;

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.21 CARATTERISTICHE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La Ditta deve inviare, **trimestralmente**, agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

ART.22

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Per ogni prodotto deve essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza. La marca della ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale.

ART.23 GARANZIE DI QUALITA

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.24 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. La ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto nel D. Lgs. 155/97 e elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP. I risultati delle analisi periodiche chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo devono essere tempestivamente rimessi al comune ; quest' ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di laboratori analisi a tale scopo individuati.

Titolo VII: MENU

ART.25 MENU SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:
primo, secondo, contorno, frutta , pane e acqua minerale e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche (ALLEGATO B) allegate al presente capitolato.
La frutta dovrà essere di prima scelta, arrivare a temperatura idonea al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie.

La frutta, analogamente al pane, dovrà essere riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei. La Ditta provvederà, altresì, a fornire il necessario quantitativo di olio extra vergine, aceto, limone e sale per completare i condimenti.

Qualora per motivi tecnici di servizio debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la ditta appaltatrice dovrà richiedere preventiva autorizzazione al Comune.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente Azienda ASL, sia su espressa richiesta della stessa ASL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL.

Tali tabelle sono state predisposte dal competente servizio SIAN dell'ASL di Palmi.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Ditta Appaltatrice.

ART.26 DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche **o per motivi etico - religiosi**, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche o su richiesta dei genitori. In caso di patologie che riguardano gli alunni utenti del servizio, il certificato dovrà essere accompagnato dalla documentazione di laboratorio accertante l'esistenza di allergie alimentari.

ART.27 VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Compete inoltre alla Azienda ASP il servizio igienico sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio, a tale scopo la Ditta appaltatrice dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di tessera sanitaria.

ART.28
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L' Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l' appaltatore, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'espletamento del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio dell' amministrazione, o che il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

ART.29
RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato A Modello di istanza di partecipazione

Allegato B Menù settimanale predisposto dalla locale Azienda ASP - PALMI e grammature a crudo delle vivande.

Allegato C Documento unico valutativo rischi da interferenze (DUVRI)