

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA "Lorenzo Figliuzzi" IN SAN FERDINANDO.-

ART. 1: OGGETTO DELL'APPALTO.

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sminuzzamento di pasti pronti per il consumo, destinati al servizio di refezione scolastica nella Scuola Materna del Comune di San Ferdinando.

I pasti dovranno essere prodotti presso la cucina della Ditta aggiudicataria. E' ammesso a fruire del servizio di refezione anche il personale docente che ne abbia titolo.

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare la normativa di settore vigente (in particolare gli indirizzi in materia di qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica), nonché i provvedimenti adottati in data successiva a quella di affidamento del servizio. E' richiesto, inoltre, il servizio di apparecchiatura e sgombero dei tavoli da parte del personale della ditta aggiudicataria.

ART. 2: DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di anni 2 (due), presumibilmente decorrerà dalla data di affidamento e terminerà alla data di conclusione dell'anno scolastico. L'Ente si riserva la possibilità di affidare il servizio anche prima della sottoscrizione del pubblico contratto, sotto riserva di legge.

L'importo a base d'asta del costo del singolo pasto viene fissato in Euro **3,74 (oltre 0,11 cent quali oneri di sicurezza) oltre Iva**, per un totale presunto pari ad euro **69.420,00** (n.18.000 pasti) comprensivi degli oneri di sicurezza pari ad Euro **2.100,00**, oltre iva **al 4%**. Non sono ammesse offerte in aumento. I prezzi praticati saranno quelli risultanti dall'offerta.

ART. 3: CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero di fornitori o trasportatori, ecc. In caso di inadempienze da parte della ditta appaltatrice si procederà ai sensi del successivo articolo 14.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione sarà quello comunicato dal Comune, mentre la sospensione relativa al periodo delle vacanze scolastiche, sarà determinata e comunicata dalle autorità scolastiche alla ditta appaltatrice. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, il Comune si impegna a comunicare alla ditta la variazione stessa entro il giorno successivo a quello in cui ne è venuta a conoscenza.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari determinati dall'Autorità scolastica ed il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento della distribuzione sui tavoli, alle temperature indicate dall'art. 31 decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327, e s.m.i, dovrà essere tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

VEICOLAZIONE DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente in tema di igiene degli alimenti e sui materiali a contatto con alimenti e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. La distribuzione dei pasti deve avvenire nei modi e nei tempi necessari a garantire la qualità del pasto (temperatura adeguata, caratteristiche organolettiche) anche all'ultimo alunno servito.

ART. 4: NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo si prevede la fornitura di n. 18.000 (diciottomila) pasti per i due anni, circa 9000 annuali.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero esatto dei pasti necessari, l'ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere preparati e distribuiti e comunque non potranno superare nei due anni il numero preventivato di 18000.

ART. 5: COMPOSIZIONE DEL PASTO

La fornitura dei pasti consiste in un primo piatto caldo, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca di stagione, acqua minerale secondo le modalità qui stabilite e secondo le tipologie e le quantità contenute nell'allegata

tabella dietetica predisposta dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - ASP N.5 Palmi – che forma parte integrante e sostanziale del presente atto.

IL PANE deve essere fornito fresco di giornata, deve essere ottenuto con farina di tipo “O” e deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

ART.6 MENU' SETTIMANALE E DIETE ALTERNATIVE

Il menù dovrà essere alternato settimanalmente, secondo la tabella dietetica approvata dall'A.S.P. che si allega al presente capitolato. In caso di particolari esigenze dell'utente, la Ditta dovrà assicurare “ un menù alternativo” solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi .Il menù alternativo deve comunque rispondere a quello stabilito nella tabella dietetica.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica

Il menù alternativo per allergie, idiosincrasie o motivi religiosi può essere prenotato all'inizio dell'attivazione del servizio di mensa scolastica.-

ART.7 ONERI A CARICO DEL COMUNE

E' a carico del Comune l'eventuale manutenzione ordinaria o straordinaria (interventi di riparazione non ricorrenti) del locale adibito al refettorio.

ART. 8 ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice del servizio dovrà **garantire** quanto segue:

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione, cottura e distribuzione e sminuzzamento dei pasti nel rispetto della tabella dietetica;
3. qualità delle materie prime;
4. rispetto della normativa vigente in materia igienico sanitaria in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
5. riassetto e pulizie dei refettori;
6. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali;
7. tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti ;
8. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
9. ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio anche se non esplicitate nel presente capitolato.

Nell'esecuzione del servizio la ditta si impegna altresì:

- a) all'uso di derrate di **prima qualità**;
- b) al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti;
- c) in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia e in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel servizio oggetto del presente capitolato;

Tutte le attività previste dal presente capitolato sono a carico della ditta e dovranno essere eseguite a regola d'arte, con materiali appropriati e di ottima qualità.

ART. 9: VIGILANZA E CONTROLLO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio dell'Azienda Sanitaria ,il Comune si riserva la facoltà di esercitare funzioni di vigilanza e controllo qualitativo avvalendosi di una Commissione Mensa come previsto dall'art.6 del regolamento di organizzazione accesso e fruizione del servizio di refezione scolastica.

ART. 10: CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni pasto effettivamente fornito e/o distribuito sarà quello fissato in sede di gara, per l'intera durata dell'appalto. Il prezzo fissato è al netto dell'I.V.A.

Nessuna altra somma, al di fuori dell'I.V.A., potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero

dei pasti previsto.

ART. 11: FATTURE DI SPESA E PAGAMENTI

Con scadenza mensile, la ditta aggiudicataria provvederà ad emettere regolari fatture, intestate al COMUNE di San Ferdinando Piazza G.Nunziante n.1 , codice fiscale 80082002040804, per l'importo dei pasti forniti e distribuiti nel mese stesso, divisi per pasti degli alunni e personale docente della scuola.

I pagamenti saranno effettuati , previo visto di riscontro e conferma dei pasti fatturati con quanti effettivamente erogati, da parte del responsabile scolastico e dopo le verifiche di legge.

ART. 12: CAUZIONE PROVVISORIA

La ditta è tenuta a prestare una cauzione provvisoria dell'importo pari al 2% del valore presunto dell'appalto che deve:

1. prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante;
2. avere validità per almeno di centottantagioni giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la eventuale mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

ART. 13: CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione definitiva mediante polizza fidejussoria nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione.

La cauzione rimane vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente alla conclusione del rapporto contrattuale.

ART. 14: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'articolo 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) grave violazione degli obblighi contrattuali, non eliminata a seguito di motivate contestazioni comunicate mediante raccomandata A.R. al legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, senza giustificato motivo;
- c) grave violazione delle leggi e regolamenti in materia di somministrazione di alimenti e in materia igienico-sanitaria;
- d) continua e reiterata violazione degli orari di consegna dei pasti;
- e) impiego di personale non dipendente della ditta;
- f) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della ditta;
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- j) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di tre penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che rimane incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni. La risoluzione del contratto fa sorgere a favore del Comune il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 15: DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune incamererà tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo penale.

La disdetta dovrà comunque e sempre essere preceduta da un preavviso di almeno novanta giorni da comunicarsi mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART. 16 DIVIETO DI SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato alla ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione del Comune.

ART. 17 SOSPENSIVA

Qualsiasi eccezione inerente al presente contratto, fatta valere dall'appaltatore, non avrà efficacia sospensiva del servizio né del presente atto.

ART.18 FORO COMPETENTE

Le controversie relative all'esecuzione del contratto sono devolute all'autorità giudiziaria ordinaria (Foro esclusivo competente è quello del Tribunale di PALMI).

ART. 19 PENALITA'

Poiché il servizio oggetto del presente appalto è di pubblica utilità, la ditta per nessuna ragione può sopprimerlo o non eseguirlo del tutto o in parte. La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico tutti i risarcimenti, senza diritto di rivalsa o di speciali compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In caso di riscontrata irregolarità nella esecuzione del servizio, di violazione alle disposizioni del presente capitolato, la ditta è tenuta al pagamento di una penalità calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza fatta salva la risoluzione del contratto in base al precedente articolo 14.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Euro 200,00= (Euro duecento.«) per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche e dai menù;
- Euro 200,00= (Euro duecento) per ogni caso accertato di menù non corrispondente a quello stabilito, di cui all'allegata tabella , senza preavviso;
- Euro 100,00. = (Euro cento) per ogni caso di accertato ritardo nella consegna o nella distribuzione delle pietanze;
- Euro 100,00.= (Euro cento) per ogni caso accertato di condotta non conforme a principi di correttezza verso gli utenti;
- Euro 500,00.= (Euro cinquecento) per ogni situazione di accertata inosservanza degli obblighi 111 materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza e igiene sul lavoro;
- Euro 150,00.= (Euro centocinquanta) per ogni caso accertato di carente e/o irregolare esecuzione delle pulizie dei locali adibiti a refettorio;
- Euro 500,00.= (Euro cinquecento) per ogni caso di sospensione, interruzione e/o irregolare funzionamento del servizio, dovuto in generale al mancato rispetto di norme contrattuali o disposizioni del capitolato d'onori.

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie le penali di cui sopra si intendono raddoppiate.

Nel caso di interruzione del servizio, anche in violazione del precedente articolo 3, il Comune potrà optare, a seconda della gravità dei comportamenti riscontrati, tra l'applicazione della penale di cui al presente articolo e la risoluzione del contratto di cui all'articolo 14.

ART. 20 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto, in forma pubblica amministrativa, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 21: ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e cose durante l'espletamento del servizio stesso o come conseguenza di esso.

La ditta appaltatrice si assume anche tutta la responsabilità per eventuali intossicazioni e/o tossinfezioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima della firma del contratto, pena la decadenza dell'appalto e l'incameramento della cauzione, un'assicurazione con un massimale non inferiore a Euro 516.000,00 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché

per i danni derivanti al Comune in conseguenza di quanto sopra.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 22: TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196, i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune. Il personale della ditta aggiudicataria è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su persone, fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della struttura, di cui fosse a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 23: NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.