

	COMUNE DI MORANO CALABRO	
--	---------------------------------	--

(PROVINCIA DI COSENZA)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA
DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO
ANNO 2010/2011**

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL' APPALTO

Costituisce oggetto del capitolato speciale l'affidamento del servizio di refezione Scuola Dell'infanzia e scuola secondaria primo grado.

ARTICOLO 2 MODALITA' DELLA GARA

All'aggiudicazione dell'appalto per il servizio in oggetto si addiverrà mediante asta pubblica, con offerta in ribasso sul prezzo unitario per ogni pasto, senza ammissioni in aumento e senza prefissione di alcun limite di ribasso.

Il prezzo unitario per ogni pasto è fissato in Euro 3,20 IVA compresa;

ARTICOLO 3 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto ha la durata di un anno riferito al calendario scolastico (presumibilmente Ottobre-Giugno per la Scuola dell'Infanzia ed Ottobre-Maggio per l'altra) con decorrenza dalla data che sarà indicata nella determina di aggiudicazione.

In relazione alle esigenze dell'Ente appaltante i sopra citati periodi potranno subire variazioni.

ARTICOLO 4 OFFERTE

L'offerta, redatta in carta legale, e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente, dovrà essere presentata in busta chiusa sigillata, secondo le modalità precisate nella lettera di invito.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta si intendono accettate da parte della ditta concorrente tutte le condizioni previste dal presente capitolato. Nella formulazione del prezzo di offerta e nella programmazione del lavoro devono tenersi presente i periodi di stasi dell'attività didattica, in corrispondenza delle vacanze natalizie, pasquali, da quelle previste dal calendario scolastico, nonché del sabato che deve intendersi escluso dalle prestazioni e dei giorni in cui nella scuola Secondaria Primo grado non è effettuato il tempo prolungato.

ARTICOLO 5 NUMERO DEI PASTI

Il numero presunto dei pasti da fornire per l'anno scolastico 2010/2011 è di circa 11.000, così suddiviso:

N. 9.400 per la scuola dell'infanzia;

N. 1.600 per la scuola Secondaria di primo grado;

I suddetti numeri di pasti hanno valore puramente indicativo, sia della durata dell'appalto, riferito all'anno scolastico, che della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza degli

alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale, alla chiusura, soppressione o altro di strutture scolastiche. La ditta aggiudicataria, quindi, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello presumibilmente indicato, senza alcuna limitazione, ed anche nel caso di nessuna ordinazione, non potrà avanzare nessuna richiesta risarcitoria, di nessun genere, anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni s'intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

ARTICOLO 6 RICOGNIZIONE DEI LUOGHI

L'appaltatore dichiara di aver visitato i locali adibiti a cucina e quelli adibiti a refettorio delle scuole interessate dal servizio di refezione, e di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possono influire sullo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 7 PERSONALE

Il personale addetto al servizio, dotato di libretto sanitario, deve essere qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti e deve trovarsi in regolare rapporto con la ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice, comunicherà i nominativi prima dell'impiego all'Amministrazione che si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione in qualsiasi momento in caso di inadempienze accertate direttamente o comunicati dagli organi scolastici.

L'Amministrazione Comunale è esplicitamente sollevata da ogni obbligo e/o responsabilità verso il personale impiegato nel servizio per quanto attiene a:

- Retribuzioni;
- Contributi previdenziali ed assistenziali;
- Assicurazioni, infortuni;
- Ogni adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti al suo rapporto di lavoro, secondo le leggi, ed i contratti di categoria in vigore.

A richiesta dell'Ente appaltante l'assuntore dei lavori dovrà fornire le prove di aver regolarmente soddisfatto gli obblighi spettantegli.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dell'Amministrazione comunale e delle istituzioni scolastiche.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

ARTICOLO 8 OBBLIGATORIETA' DEL CONTRATTO

Il rappresentante della ditta risultata aggiudicataria deve presentarsi, per la stipula del contratto entro giorni 15 dalla ricezione della lettera con cui il Responsabile del Servizio comunica all'impresa l'esito della gara. Nell'occasione deve dare prova di aver versato le spese contrattuali come previsto nel successivo articolo 19 e di aver effettuato la costituzione del deposito cauzionale e la stipula della polizza assicurativa.

ARTICOLO 9 MODALITA' E CONDIZIONI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere eseguito autonomamente senza alcun vincolo verso il Comune e di osservanza di sue disposizioni oltre quelle contenute nel presente capitolato.

Le prestazioni dovranno essere effettuate in modo perfetto, più precisamente: le derrate dovranno essere di qualità e marche di ditte accreditate a livello nazionale tranne per i prodotti tipici di ditte accreditate a livello locale, delle stesse derrate il Comune chiederà opportune schede tecniche dei prodotti che verranno somministrati

La ditta dovrà essere in possesso del piano autocontrollo HACCP.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa giornata in cui saranno consumati e non dovranno essere forniti cibi precotti. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire in orari indicati dalle Istituzioni Scolastiche.

Il menù è determinato nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL .

Tutte le operazioni inerenti alla preparazione dei pasti devono svolgersi secondo le vigenti norme igienico- sanitarie.

E' richiesto l'uso di mascherine, guanti e copricapo (cuffie) sia da parte dei cuochi che dagli addetti alla distribuzione dei pasti.

La ditta è tenuta a consegnare apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, piatti, posate, bicchieri e tovaglioli, tutti con il sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti" nonché una bottiglietta di acqua minerale, per come prescritto nelle tabelle dietetiche.

Per gli alunni delle scuole elementari e medie, i pasti, appena cucinati, chiusi in contenitori termici idonei sotto il profilo igienico sanitario e rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi, devono essere trasportati presso le sale mensa site presso la scuola elementare e media, a mezzo di autofurgonati coibentati, anch'essi idonei sotto il profilo igienico sanitario e rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi, prescritti dalle apposite leggi in materia.

Per gli alunni della scuola materna i pasti saranno consumati nel locale refettorio attiguo alla cucina.

L'appaltatore metterà a disposizione del servizio tutti i mezzi. (suppellettili, mezzi di trasporto, derrate, materiale igienico per la pulizia, e quant'altro necessario per la preparazione e somministrazione dei pasti) assicurandosi che gli stessi siano conformi alle norme di sicurezza, igienica e dietetica, il personale necessario ed il servizio deve essere svolto con la massima puntualità, ordine, igienicità e cura.

Inoltre, l'appaltatore ha l'obbligo di cucinare i pasti nel centro cucina situato nell'edificio della Scuola Materna.

Il preposto disporrà i controlli e la vigilanza necessari per accertare che il servizio venga reso nel rispetto delle norme contrattuali. Indipendentemente da tali controlli, l'Amministrazione Comunale, tramite un'apposita Commissione costituita da un

rappresentante degli insegnanti, da un rappresentante dei genitori, dal responsabile del Servizio preposto, ha il diritto di verificare e controllare periodicamente l'andamento del servizio e conseguentemente la preparazione e la somministrazione dei pasti che dovranno essere serviti nel pieno rispetto delle richiamate tabelle dietetiche.

Il Comune si riserva il diritto di operare il controllo sulla qualità e sulla quantità del menù attraverso le competenti autorità sanitarie;

Restano a carico dell'appaltatore il gas per la cucina, la pulizia della cucina e delle sale mensa presso le Scuole ove si effettua il servizio.

ARTICOLO 10 PAGAMENTI

L'amministrazione si obbliga a corrispondere all'appaltatore le somme dovute e determinate sulla base dell'offerta che sarà fatta a seguito di espletamento di asta pubblica mediante mandato di pagamento che sarà emesso senza la necessità di adottare apposita determinazione di liquidazione, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale del Comune della relativa fattura, comprensiva di IVA, vistata per la regolarità e conformità delle prestazioni alle prescrizioni contenute nel presente capitolato dal Responsabile del Servizio.

Alla fattura dovranno essere allegati:

- certificazione attestante l'avvenuto versamento degli oneri contributivi, assistenziali ed assicurativi a favore del personale impiegato nel servizio, di cui all'articolo 5 della legge 25/01/1994, n. 82, nonché, ad ogni eventuale variazione, l'elenco aggiornato del personale occupato con indicazione della posizione INPS;
- i buoni pasti, predisposti dall'Amministrazione, che la ditta è tenuta a ritirare quotidianamente dagli utenti., necessari per l'accertamento del numero dei pasti somministrati quindi della somma da corrispondere a titolo di corrispettivo, posticipatamente, alla fine di ogni mese, di cui si chiede la liquidazione.

ARTICOLO 11 RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice assume ogni responsabilità per danni alle persone ed alle cose, che potrebbero derivare per fatto della stessa ditta o dei suoi dipendenti, durante l'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione appaltante, ai fini cautelari, richiede alla ditta appaltatrice un'apposita polizza assicurativa di "R.C.T./R.C.O.", per almeno i seguenti massimali:

- € 516.456.899 per catastrofe;
- € 25.823 per persone;
- € 5.165 per danni a cose.

L'appaltatore si impegna a presentare copia autentica della relativa polizza prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 12
DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB – APPALTO

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o sub appaltare a terzi il presente appalto.

ARTICOLO 13
OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale ha il diritto di applicare, a carico dell'impresa appaltatrice le penalità come di seguito elencate:

- a) alla prima infrazione segnalata ed, accertata agli obblighi contrattuali una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto" moltiplicato per il numero dei pasti erogati o da erogare nella mensa della scuola ove si è verificata l'inflazione;
- b) alla seconda infrazione la trattenuta, da applicarsi secondo le modalità sopra indicate., verrà elevata del 20%;
- c) alla terza infrazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

ARTICOLO 14
REVISIONE DEL PREZZO BASE

Non è, ammesso procedere alla revisione del prezzo unitario offerto per ogni singolo pasto.

ARTICOLO 15
CAUZIONE

L'impresa che risulterà aggiudicataria dovrà provvedere a costituire il deposito cauzionale pari ad 1/20 del prezzo annuale di aggiudicazione, in contanti o in titoli garantiti dallo Stato, fideiussione bancaria o polizza mediante fidejussoria.

Tale deposito cauzionale dovrà essere effettuato prima della stipula del contratto.

Il deposito cauzionale è mantenuto nell'ammontare stabilito per tutta la durata dell'appalto.

ARTICOLO 16
DEROGHE

Eventuali deroghe al presente capitolato, limitate alle modalità di esecuzione del servizio dovranno essere concordate, formulate per iscritto e sottoscritte dalle parti.

ARTICOLO 17
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto senza preavviso nell'ipotesi in cui fosse violata anche una soltanto delle clausole contrattuali, ovvero nell'ipotesi in cui la preparazione o distribuzione dei pasti non fossero conformi a quanto stabilito nel presente capitolato e/o dalle leggi sanitarie.

ARTICOLO 18
RIFUSIONE DANNI E SPESE

Per ottenere il rimborso delle spese, la rifusione dei danni ed il pagamento delle penali, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenimento sui crediti dell'aggiudicatario e sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

ARTICOLO 19
SPESE IMPOSTE E TASSE

Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del contratto. Tutte le spese inerenti al contratto medesimo saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 20
FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che potranno insorgere in dipendenza del conseguente contratto di appalto il foro competente è quello di Castrovillari.

ARTICOLO 21
RINVIO E NORME VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi ed ai regolamenti in vigore.