



COMUNE DI DASA'

(PROVINCIA DI VIBO VALENTIA)

Tel. 0963/353057 - Fax 0963/354137

P.I. 00326650793

CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
Anno Scolastico 2014/2015

ART. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura e la distribuzione di pasti agli alunni frequentanti la scuola materna di Dasà sita in Via Provinciale, nonché la pulizia dei refettori e dei locali indicati al successivo articolo 12 del presente capitolato.

ART. 2

Durata dell'appalto

Il servizio oggetto dell'appalto avrà la durata di un anno scolastico, con inizio 3 novembre 2014 e fino al 31.05.2015 o comunque con decorrenza dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 3

Importo d'appalto

L'importo d'appalto è commisurato al numero dei pasti erogati ed è pari a € 3,80 per ogni pasto erogato, Iva esclusa;

Con tale corrispettivo l'appaltatore s'indente compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento dell'importo.

ART. 4

Controllo dei pasti erogati

Il concessionario dovrà giornalmente ritirare il buono mensa rilasciato dal Comune ed apporre sullo stesso la data.

Detti buoni dovranno essere consegnati al Comune unitamente alla fattura ogni fine mese ai fini del pagamento.

ART. 5

Modalità di Pagamento

Il corrispettivo del concessionario è stabilito a seguito dalla gara d'appalto escluso Iva, per ogni singolo pasto somministrato e non è suscettibile di aumento per l'intera durata di affidamento del servizio. Con tale corrispettivo il concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del Canone.

La liquidazione dei compensi dovuti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni pasti rilasciati dal Comune, relativi alle consegne effettivamente eseguite oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli Insegnanti.

Il pagamento avverrà dopo 90 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto.

Il ritardo nel pagamento che si protragga più di sessanta giorni dà diritto al concessionario di sospendere il servizio e di richiedere gli interessi legali.

ART. 6

Tabella dietetica

I pasti devono rispecchiare integralmente, sia per la qualità che per la grammatura, la tabella dietetica vistata dal dirigente sanitario, dell'A.S.P. di Vibo Valentia, che sarà successivamente fornita alla ditta aggiudicataria.

La stessa tabella dietetica potrà essere, eventualmente, modificata dal dirigente sanitario dell'A.S.P. di Vibo Valentia, senza che la ditta aggiudicataria possa avanzare riserva alcuna e/o richiedere alcun maggior compenso o risarcimento rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ART. 7

Norme e modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura del concessionario, al di fuori della struttura scolastica e dovranno essere utilizzare tutte le misure previste dalle norme vigenti;

In particolare si richiede:

- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per pure);
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti al forno;
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non devono essere utilizzati verdura, carne e pesce semilavorati e precotti;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- per la pasta è raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli.
- per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati per nessun motivo ed a nessun titolo prodotti ottenuti con l'utilizzo di O.G.M- Organismi Geneticamente Modificati;
- i pasti dovranno essere distribuiti in appositi contenitori, o se trasportati con contenitori sul posto devono essere sporzionati in maniera da rispettare le norme igieniche sanitarie vigenti.

ART. 8

Pasti diversi

Il concessionario si impegna a fornire pasti personalizzati a bambini portatori di patologie attestati da certificazione medica, agli stessi prezzi di quelli normali, anche nel caso di alimenti forniti dai familiari.

ART. 9
Norme igieniche

Il servizio deve essere svolto in modo che vengano salvaguardate le norme igieniche vigenti. Il personale impiegato nel servizio in tutte le varie fasi, che viene a contatto con gli alimenti, dovrà essere munito del libretto sanitario e indossare camici e copricapo di colore chiaro e guanti monouso.

Le stoviglie, i tavoli e la sala mensa dovranno essere puliti giornalmente, all'inizio ed alla fine del servizio.

ART. 10
Responsabilità dell'appaltatore

L'appaltatore sarà responsabile verso l'Amministrazione per il servizio di refezione scolastica che viene svolto con l'impiego dei capitali e dei mezzi ed a completo rischio dell'impresa.

ART. 11
Attrezzature e prodotti alimentari

L'Amministrazione mette a disposizione del concessionario i locali in cui dovranno essere somministrati i pasti e le attrezzature negli stessi presenti.

I detersivi, le scope, il materiale monouso ed altro materiale di consumo sono a carico del concessionario.

L'impiego di altri eventuali attrezzi sarà a carico dell'appaltatore e, comunque, detti attrezzi dovranno essere idonei all'uso ed in regola con le norme igieniche e di sicurezza.

ART. 12
Oneri/ spese della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- a) all'acquisto e alla conservazione degli alimenti, acqua compresa, assicurando che gli stessi siano idonei all'uso, verificando il confezionamento, la conservazione, la data di scadenza,
- b) alla preparazione dei pasti, presso i propri locali di cucina e alla successiva distribuzione, qualitativamente e quantitativamente secondo il menù settimanale, predisposto dall'ASP di Vibo Valentia;
- c) alla preparazione della sala mensa, dei tavoli e delle sedie;
- d) alla somministrazione dei pasti ai tavoli, con almeno 2 persone in servizio;
- e) al rassetto e pulizia della sala a mensa e degli altri locali assegnati (ripostigli, servizi, ecc.);
- f) al ritiro giornaliero dei buoni mensa e alla restituzione mensile al Comune dei medesimi;
- g) alla manutenzione ordinaria delle macchine e dei mobili in dotazione alla mensa;

ART. 13
Orario funzionamento servizio

L'orario per la somministrazione dei pasti sarà determinato dal Responsabile del Servizio d'intesa con le Autorità scolastiche.

ART. 14
Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo al concessionario al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 15

Cauzione provvisoria

La cauzione provvisoria dovrà essere costituita nella misura del 2% dell'importo a base d'asta e precisamente dell'importo di €240,00;

La cauzione può essere costituita a mezzo polizza fidejussoria o fideiussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati, nonché presso gli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Essa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 dovrà prevedere l'obbligo dell'istituto garante a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario; sarà svincolata all'atto della stipula contrattuale e/o restituita alle imprese partecipanti ad aggiudicazione definitiva.

ART. 16

Cauzione definitiva

A garanzia delle obbligazioni assunte, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso di somme che l'amministrazione dovrà sostenere durante la gestione del servizio per fatto del concessionario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale come desunto dall'offerta dell'aggiudicatario.

La cauzione definitiva deve essere costituita prima della stipula del contratto e dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; dovrà avere scadenza coincidente con il termine del servizio di cui al precedente art. 2 dovrà contenere la seguente clausola: “// pagamento del garante avverrà a semplice richiesta ed il garante rinuncia altresì, ad invocare ogni singola eccezione fidejussoria nei confronti dell'Ente garantito, con espressa deroga (mediante doppia sottoscrizione) agli artt. 1944,1945,1957 del codice civile”; dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo del pagamento dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui la stessa impresa obbligata non consegna una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione emessa da parte dell'Ente garantito; dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dal Comune di Dasà. A tal fine si precisa che lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato dal Comune solo dopo che saranno decorsi sei mesi dalla scadenza del termine contrattuale o dalla scadenza di eventuali proroghe; entro detto termine semestrale il Comune procederà all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi dell'Impresa, ivi compreso quello nei confronti del personale e, se richiesta, rilascerà una dichiarazione liberatoria.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, spese contrattuali, registrazioni e diritti di segreteria sono a completo carico della ditta appaltatrice anche per i rinnovi. L.I.V.A. è carico del Comune.

ART. 17

Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Si dà atto che non è stato redatto il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) di cui alla legge n. 123/2007 in quanto le modalità di erogazione del servizio (trasporto e somministrazione di pasti preconfezionati in contenitori monoporzione e la contestuale assenza di strutture e apparecchiature adibite alla cottura e manipolazione degli alimenti) escludono la possibilità di interferenze, posto che le operazioni di carico e scarico delle merci e quelle di approntamento e successiva sanificazione della sala mensa si

svolgono in assenza di alunni, insegnanti o terze persone estranee.

Resta ovviamente immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi propri dell'attività e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi, ai sensi del già menzionato dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 18 Personale

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale in possesso dei requisiti igienico-sanitario previsti dalle disposizioni in vigore in materia di somministrazione di alimenti e bevande. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio dell'autorità sanitaria, dovrà essere sospeso o sostituito a cura dell'appaltatore.

L'affidatario si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto.

In caso di inottemperanza accertata dall'autorità comunale o segnalata ad essa dall'Ispettorato del lavoro, il comune potrà provvedere direttamente sul corrispettivo del servizio o sulla cauzione, senza che il concessionario possa sollevare alcunché e né avere titolo a risarcimento di danni.

ART. 19 Obblighi assicurativi

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

ART. 20 Interruzione del servizio

Qualora si dovesse interrompere il servizio per ragioni igieniche sanitarie o di adeguamento della struttura e dei macchinari, il Sindaco o le altre autorità preposte possono ordinare la sospensione dell'attività, senza che il concessionario possa pretendere il pagamento di somme a qualsiasi titolo.

ART. 21 Penalità

Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal contratto, comporteranno l'applicazione della penalità di €50,00, con la sola formalità della contestazione degli addebiti.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione più severa a giudizio dell'amministrazione.

Per le inadempienze più gravi, ove non si ravvisi, la più grave inadempienza che risolve il contratto, il Comune si riserva di adottare più severe misure.

Si conviene che l'unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti.

Il Comune si riserva di far eseguire ad altri il mancato od incompleto o trascurato servizio.

Rifusione spese, pagamento di danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta diretta sul canone d'appalto.

ART. 22 Controlli igienici e sanitari

L'appaltatore dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP redatto ai sensi del DLgs 155/1997 e ss. mm. ii., nonché certificazione ISO 9001-2008 per l'erogazione del servizio e la pulizia dei locali.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, il Comune possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva tutti i diritti all'effettuazione con proprio personale a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia del centro pasti, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso la cucina che al momento del consumo del pasto stesso.

ART. 23

Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori dislocati all'esterno dei locali mensa.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della frazione umida, della carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

ART. 24

Infortunati e danni

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo incompleto ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi in favore dell'impresa da parte delle società assicuratrici.

ART. 25

Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il contratto, ove le parti non raggiungano un accordo bonario, è attribuita alla competenza del Foro di Vibo Valentia.

ART. 25

Adempimento obblighi di contratto

Qualora la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, anche non dipendenti dalla sua volontà non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione stessa. Si impegna, inoltre, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione a presentare tutti i documenti richiesti ed a sottoscrivere il contratto.

ART. 26

Sospensione di personale non idoneo

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore l'immediato allontanamento del personale che a suo giudizio non ritiene sia in possesso dei requisiti tecnici e morali.

ART. 27

Divieto di cessione e subappalto

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'amministrazione, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione

ART. 28

Spese a carico del concessionario

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata.

Il concessionario assume a suo carico le imposte e tasse, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

ART. 29

Risoluzione del contratto

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. Il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione, e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato, o altra formalità, all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata A.R., anche nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto del servizio;
- b) rinuncia della ditta, da notificare con anticipo di gg. 90;
- c) fallimento della ditta;
- d) in caso di inadempimento della ditta appaltatrice, allorquando, la medesima, ricevuto dall'amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione.

Il rapporto si riterrà risolto alla terza inadempienza della ditta contestata nei modi previsti.

ART. 30

Domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà eleggere domicilio legale nella sede del Comune di Dasà alla via corso Umberto I n. 73 .

ART. 31

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

ART. 32

Rinvio a norme vigenti

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni normative richiamate, le disposizioni del Codice Civile ed altre leggi o regolamenti in materia, in quanto applicabili.

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale, per il solo fatto di presentare l'offerta.

Allegato B al Disciplinare

AL COMUNE DI DASA'

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta ai sensi del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163, artt. 81 e 82, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola Materna di Dasà – Anno scolastico 2014/2015. Prezzo base d'asta €3,80 IVA esclusa. C.I.G. :Z2E1130CFF.

SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato a _____ (_prov. _) il
_____ in qualità di titolare /legale rappresentante della Ditta _____
_____ con sede in _____ (prov. _____)
Via _____ cod. fiscale _____
Partita IVA _____ tel _____ fax _____

D I C H I A R A

di presentare il seguente ribasso percentuale **sul prezzo a pasto** posto a base di gara IVA esclusa anche se l'aliquota è oggetto di variazione in aumento.

% RIBASSO OFFERTA (IN CIFRE E IN LETTERE)
(IN CIFRE) _____
(IN LETTERE) _____

Il sottoscritto dichiara inoltre che: :

- il prezzo offerto per il servizio di refezione scolastica è sufficientemente remunerativo per la ditta anche in termini di costo del lavoro e di costi per la sicurezza e protezione dei lavoratori;
- il prezzo offerto per il servizio di refezione scolastica rimarrà fisso ed invariabile per l'intera durata contrattuale;
- nella formulazione del prezzo offerto per il servizio di refezione scolastica si è tenuto conto delle condizioni generali e delle disposizioni contenute negli atti di gara (Capitolato e relativi allegati) nessuna esclusa, con particolare riferimento alla descrizione del servizio e alle modalità di esecuzione dello stesso.

(luogo e data)

TIMBRO E FIRMA DEL DICHIARANTE

N.B. : Ai fini della validità della presente dichiarazione deve essere allegata la fotocopia, non autenticata, del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.