

COMUNE DI MONTEROSSO CALABRO

89819 (Provincia di Vibo Valentia)

C.C.P. 12758884

Partita IVA 00363920794

CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA OTTOBRE –DICEMBRE 2015 - GENNAIO/MAGGIO 2016

ARTICOLO 1

Il presente capitolato d'oneri disciplina l'affidamento del Servizio mensa (preparazione, somministrazione, trasporto) nelle Scuole : infanzia e Primaria del Comune di Monterosso Calabro per circa n 5.000 pasti:

ARTICOLO 2

Requisiti di partecipazione di ordine generale e professionale

Le imprese, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica, mediante i seguenti documento:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio per attività di ristorazione scolastica;
2. Di essere in possesso dei requisiti di cui all' Art. 34 del D.L.G.S. 12/04/2006 n. 163;
3. Di aver effettuato servizio similare a quello in oggetto della gara;
4. Di essere in possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP;
5. Di essere in possesso della certificazione di Qualità secondo le norme UNI En ISO 9001/2000 relativo ai requisiti sistemi qualità e della certificazione UNI En ISO 14001/2004 relativo ai requisiti sistema gestione ambientale;
6. Garantire adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti nel centro cottura;
7. Personale in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie;
8. Comprovata e pluriennale esperienza nella ristorazione scolastica;
9. Essere in regola con gli obblighi della sicurezza, ai sensi del D. Lvo 81/80;
10. Di essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piano individuale di emersione);
11. Di non trovarsi in nessuna delle condizioni di cui all'art. 38 comma 1 del D.Lvo 163/2006
12. Di non trovarsi nella situazione di cause di decadenza, di divieto o di sospensione previste dall' Art. 19 della Legge 31/05/75 n. 575 e successive modifiche come elencate nell'allegato 1 del D.Lvo n. 490/94.

ARTICOLO 3

Aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il sistema dell'asta pubblica da tenersi con le modalità di cui al D.Lvo 12/04/2006 n. 163 e cioè con il metodo delle offerte segrete e con il criterio del prezzo più basso per singolo pasto a base d'asta in **€ 4,20 I V A ESCLUSA**e sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta, purchè valida .

ARTICOLO 4

Modalità di esecuzione servizio

Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione e cottura dei pasti presso il centro di produzione della ditta aggiudicataria e la somministrazione degli stessi presso il refettorio allocato nella scuola primaria e dell'infanzia e dovranno essere distribuiti nelle scuole dell'infanzia e primaria con automezzo di proprietà della ditta munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

ARTICOLO 5

Condizioni generali di appalto

- a) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi :
1. fornitura di tutti i generi alimentari, di necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù settimanale allegati al presente capitolato di cui fanno parte integrante e sostanziale,
 2. preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire nelle ore di pranzo ;
 3. distribuzione giornaliera dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione previo accertamento del numero degli stessi.
 4. personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa.
 5. fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per il servizio di mensa, fatto salvo, l'utilizzo di utensili ed accessori di proprietà comunale, previo inventario e verbale di consegna.
 6. pulizia straordinaria del centro di cottura e dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.
 7. fornitura dei vuoti a perdere : piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta).

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali di appalto :

1. Misure di sanificazione ambientale.

Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori.

Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti di uso.

Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione degli insetti e roditori.

Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi :

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.

- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.
- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservate per il verificarsi di eventi eccezionali, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità sanitaria e scolastica.
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi.
- f) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.
Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono verificare inconvenienti. Ciò sia in

relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.

- g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

ARTICOLO . 6

Condizioni particolari dell'appalto.

1. Osservanza dei controlli collettivi di lavoro.

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci ;
- b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale ;

2. Sicurezza al personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

ARTICOLO 7

Durato dell'appalto

Il servizio oggetto dell'appalto avrà la durata di un anno scolastico, ottobre 2015 fino al 31/05/2016 o comunque con decorrenza dalla data di stipula del contratto .

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 7 giorni di anticipo.

La Ditta aggiudicataria gestirà sotto il controllo dell'Amministrazione Comunale il servizio dei buoni-mensa che verranno consegnati ai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione quale costo del servizio a domanda individuale.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio. La Ditta sarà comunque avvisata quindici giorni prima della chiusura di mensa.

ARTICOLO 8

Modalità di pagamento

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà mensilmente dietro presentazione di fatture specifiche debitamente vistate con atto di liquidazione del responsabile del servizio competente, nelle quali dovrà essere indicato il numero massimo di pasti distribuiti con allegati i relativi buoni-pasto.

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

ARTICOLO 9

Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

ARTICOLO 10

Cessione di crediti

Sono vietate, qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale, le cessioni dei crediti e qualunque procura dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 11

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

1. L'Amministrazione Comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni

nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, degli uffici comunali e dall' ASP, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni :

- a) alla prima segnalazione una penale di € 250,00 ;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 500,00 ;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

2. Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

ARTICOLO 12

Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune ed a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

ARTICOLO 13

Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserva o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

ARTICOLO 14

Spese di contratto, registro ed accessorie

Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

ARTICOLO 15

Eventuale proroga

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di prorogare eventualmente il servizio di che trattasi per ulteriore periodo nel caso in cui il servizio sia stato svolto positivamente .

ARTICOLO 16

Controversia

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà deferita ad un collegio di tre arbitri nominati ciascuno dalla parti ed il terzo dal Presidente del Tribunale di Vibo Valentia.

Il Collegio arbitrale giudicherà secondo le regole del diritto giusto quanto disposto dall'articolo 806 e seguenti del Codice Civile.

Il giudizio arbitrale sarà inappellabile ed obbligherà le parti. La parte soccombente dovrà accollarsi le spese di giudizio .

ARTICOLO 17

Cauzione definitiva

Al momento della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione in numerario o in titoli di stato o mediante fidejussione o polizza assicurativa pari al 10% dell'importo presunto del contratto a garanzia degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dalla inadempienza delle obbligazioni stesse, del rimborso di somme corrisposte eventualmente in più dall'Amministrazione appaltante, nonché dalla tacitazione dei crediti esposti da terzi verso l'appaltatore.

In ogni caso verrà esperita ogni altra azione ove la cauzione risultasse insufficiente per la tacitazione dei crediti esposti dai terzi.

ARTICOLO 18

Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Monterosso Calabro.

Tutte le comunicazioni, notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzo di Messo Comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

E' fatta salva la notificazione per Ufficio Giudiziario nei casi espressamente previsti dalla legge.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dalla ditta dal Responsabile del servizio si considera fatta generalmente al titolare della stessa..

ARTICOLO 19

Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della Costituzione in mora dell'appaltatore.

ARTICOLO 20

Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, troveranno applicazione le vigenti disposizioni di legge in materia e quelle contenute nel Regolamento per la disciplina degli appalti del Comune.

ARTICOLO 21

Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art.1341 secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli articoli 4, 5 e 12.