



**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA, PREPARAZIONE E
SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE,
ELEMENTARI, MEDIE E PULIZIA REFETTORI, PER GLI ANNI SCOLASTICI
2009/2010 – 2010/2011.**

=====

ARTICOLO 1
Oggetto dell'appalto

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione di pasti e pulizia refettori delle Scuole: Materne, Elementari e Media del Comune di Filadelfia, per il biennio scolastico 2009/2010 e 2010/2011, mediante gara di asta pubblica (procedura aperta) da esperire ai sensi del combinato disposto dagli articoli: 55, comma 5 - 81, comma 2 e 82, comma 1 e comma 2, lettera a) (criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara) del Decreto Legislativo n. 163 del 12.04.2006, così come modificato dal D.Lgs.vo 12.05.2006, n. 173, convertito in Legge 12.07.2006, n. 228. Per quanto riguarda l'individuazione delle offerte anormalmente basse, si seguiranno, a pena di esclusione, i criteri, le procedure e le indicazioni riportate negli artt.: 86 - 87 e 88 del D. Lgs.163/2006.

ARTICOLO 2
Importo a base d'asta

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in € 4,00 (quattro/00) oltre I.V.A. ai sensi di legge.

Il numero dei pasti da erogare nel biennio scolastico 2009/2010 e 2010/2011 ammonta a circa 42.000 (quarantaduemila) per un importo complessivo presunto di € 168.000,00 (centosessantottomila/00) oltre I.V.A ai sensi di legge, prezzo a misura e non a corpo. Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

ARTICOLO 3
Specificazioni sul servizio in oggetto

Il presente Capitolato Speciale d'Oneri disciplina l'affidamento del servizio mensa scolastica che consiste nella preparazione, in loco, somministrazione, trasporto pasti e pulizia refettori delle scuole Materne, Elementari e Media del Comune di Filadelfia.

Il numero dei pasti presunto da erogare, in ragione annua, ammonta a circa 21.000.

Le mense funzioneranno per un periodo di tempo limitato agli anni scolastici: 2009/2010 e 2010/2011 e nei seguenti giorni settimanali:

Scuola Materna per n. 5 giorni (Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì)

Scuola Elementare per n. 2 giorni (secondo disposizione organi scolastici)

Scuola Media per n. 3 giorni (secondo disposizione organi scolastici)

I termini iniziali e finali del servizio saranno fissati con l'atto di aggiudicazione.

I cibi devono essere preparati e cucinati in locali adibiti a cucina di proprietà del Comune, per i quali la ditta dovrà pagare il canone di fitto annuale determinato in € 3.098,75.

ARTICOLO 4

Requisiti delle ditte partecipanti

Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno attenersi alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e nell'Apposito Bando di gara e Disciplinare di gara predisposti dal Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Vibo Valentia.

Devono, altresì, essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

- 1) **CERTIFICATO UNI EN ISO 9001/ 2000** o copia conforme, per l'attività relativa all'oggetto dell'appalto rilasciato da Ente certificatore riconosciuto dal SINCERT.
- 2) **CERTIFICATO UNI 11020/2002** o copia conforme, relativo alla rintracciabilità di pasti per Ristorazione Collettiva. Qualora i suddetti certificati 1. e 2. siano stati rilasciati da oltre un anno, agli stessi dovrà essere allegato attestato di sorveglianza con esito positivo.
- 3) **CERTIFICATO GENERALE DEL CASELLARIO GIUDIZIALE**, rilasciato in data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la gara;
Tale certificato deve essere prodotto:
 - **Imprese individuali:** per il titolare e per il Direttore tecnico se persona diversa dal Titolare;
 - **Società commerciali, cooperative e consorzi:** per tutti i soci accomandatari nel caso di società in accomandita semplice, per tutti i componenti della società se trattasi di società in nome collettivo, per gli amministratori muniti di potere di rappresentanza nel caso di società di altro tipo.
- 4) **CERTIFICATO DELLA CAMERA DI COMMERCIO** o copia conforme, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la gara, dal quale risulti che la ditta è iscritta, da almeno tre anni, per la categoria del servizio oggetto della presente gara; dal certificato dovrà risultare che la ditta o società non si trova in stato di amministrazione controllata, liquidazione, fallimento e concordato e se tali procedure si siano verificate o meno nell'ultimo quinquennio. Nel certificato, inoltre, dovrà essere indicato il legale rappresentante della ditta e la dicitura prevista dall'art. 9 del D.P.R. n. 258/98.
- 5) **ATTESTATO DI CAPACITA' TECNICA**, ai sensi dell'art. 42, comma 1, lett.a) del D.Lgs. 163/2006, dal quale viene comprovato che il concorrente, negli ultimi tre anni, ha eseguito servizi identici a quelli oggetto dell'appalto, con indicazione di date, importi e committente, per un importo annuo pari o superiore all'importo posto a base d'asta, al netto di I.V.A. Se trattasi di servizi prestati a favore di Amministrazioni o Enti pubblici, esse sono comprovate da certificati rilasciati dalle Amministrazioni o dagli Enti medesimi.
- 6) **CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA** (art. 41, comma 1, lett. a) e comma 4 del D.Lgs. 163/2006. Dichiarazione di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 01/09/93, n. 385, dalle quali dovrà risultare inequivocabilmente la solvibilità dell'Impresa concorrente e l'impegno delle stesse banche o intermediari, in caso di aggiudicazione, alla concessione di un affidamento pari o superiore all'importo posto a base d'asta.
- 7) **CERTIFICATO HACCP** comprovante che la ditta osservi il controllo dei prodotti alimentari; Manuale di Autocontrollo; Registro di Autocontrollo e relativo Certificato UNI 10854.

ARTICOLO 5

Presa visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

- a) **Di avere effettuato sopralluogo ai locali adibiti a cucina;**

- b) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare.
- c) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel Capitolato Speciale d'Oneri.

ARTICOLO 6

Aggiudicazione

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida, ai sensi della normativa vigente (D. Lgs. vo n. 163/2006) e verrà, seduta stante, dichiarata definitiva a favore del migliore o dell'unico offerente.

Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data dandone, comunque, comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo.

Nel caso in cui non vengono presentate offerte valide la gara sarà dichiarata deserta.

ARTICOLO 7

Assicurazione per danni

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore da parte di società assicuratrici. E' a carico della ditta aggiudicataria la stipula di polizza assicurativa in favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Filadelfia.

ARTICOLO 8

Modalità di esecuzione di servizio

I pasti devono essere preparati e cucinati in loco, presso i locali di proprietà del Comune, siti in località Piano delle Grazie, ma con attrezzature ed arredi di proprietà dell'appaltatore che dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti nelle varie scuole.

ARTICOLO 9

Condizioni generali di appalto

A) Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i pasti che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (compresi pane ed acqua naturale imbottigliata) necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche, che saranno fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.L. di Vibo Valentia e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti.

Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.L. competente.

- 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire nelle ore di pranzo.
- 3) Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi. Si precisa che il confezionamento dei pasti: primo, secondo e contorno deve avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimenta-

ri (pasti caldi). Certificazione UNI EN ISO 9001/2000 per l'attività di Ristorazione Collettiva.

- 4) **Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e residui pasti.**
- 5) **Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta) usa e getta.**
- 6) **Pulizia straordinaria del centro di cottura ed ogni qualvolta l'Amministrazione o l' A.S.L. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.**
- 7) **Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa (vedi all'art. 15) camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi alla cucina. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.**
- 8) **Pagamento del canone di fitto dei locali adibiti a cucina, determinato in complessivi € 6.197,48 per il biennio scolastico 2009/2011 con l'obbligo da parte della Ditta a lasciare liberi i locali entro il 30/6/2011. A garanzia di detti locali, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare una cauzione dell'importo di € 3.615,2; detta cauzione sarà restituita dopo la redazione del verbale di consegna dei locali alla scadenza del contratto.**

B) La Ditta 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, al centro di cottura;**
- **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 dagli insetti e roditori.**
- **Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.**

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- **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.**
- **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.**
- **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.**
- **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.**
- **E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, riciclare pasti o avanzi o alimenti già scongelati.**
- **stipula del contratto di assicurazione R.C.T. 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 possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed 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.

- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento.
- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n. 264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

C) Diete alternative

Deve essere previsto come opzione la possibilità di fornire un menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo pasto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo o di idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per norme di ordine etico-religioso. Le alternative sono unicamente:

primo pasto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine o burro);

secondo pasto: formaggio del giorno o prosciutto crudo-cotto.

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato entro le ore nove in caso di indisposizione temporanea e per norme etico-religioso o nei casi di idiosincrasie, nei confronti di alcuni alimenti, a inizio anno scolastico.

ARTICOLO 10

Condizioni particolari di appalto

1) Osservanza dei contratti 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 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 si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

- 3) Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante.

4) Concessione in uso dei locali adibiti a cucina.

All'impresa saranno concessi in affitto i locali di proprietà del Comune da adibire a cucina, siti in Località Piano delle Grazie, con assoluto divieto di utilizzazione diversa. Rimane a carico dell'appaltatore l'attrezzatura e l'arredo.

ARTICOLO 11

Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata biennale presuntiva dalla metà di Ottobre al 31 Maggio per le scuole Materne, Elementari e Medie degli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 e in ogni caso con

decorrenza dalla data definita con Determina di Omologazione Definitiva. Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata.

La Ditta aggiudicataria gestirà il servizio giornaliero dei ritiro buoni mensa. 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 senza alcun diritto a compenso della Ditta. La Ditta sarà comunque avvisata quindici giorni prima della chiusura di mensa.

ARTICOLO 12

Modalità di pagamento

Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria avverrà mensilmente, a servizio effettuato ed a presentazione di regolari fatture nelle quali dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti con allegati i relativi buoni dei pasti consumati; le stesse, fatti i dovuti controlli, saranno liquidate con relative determine del Responsabile del servizio competente, previa esibizione da parte della Ditta, della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali (DURC) in favore dei lavoratori impiegati dalla stessa nel servizio di che trattasi.

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

ARTICOLO 13

Divieto di cessione del contratto

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

ARTICOLO 14

Cessione di crediti

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

ARTICOLO 15

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

1) Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. 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 oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.L., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 516,46;
- 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 16
Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri 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 17
Stipula contratto

La stipula del contratto è subordinata alle favorevoli comunicazioni, previa richiesta della S.U.A. (VV), da parte della Prefettura di Vibo Valentia, di cui alla legge n. 575/65 e succ. m. e i. al D. Lgs.vo n. 490/94 e al D.P.R. n. 252/98, protocollo di legalità.

Qualora le informazioni di cui sopra dovessero essere negative a servizio avviato, si procederà alla revoca dello stesso e all'avvio di una nuova procedura di affidamento del servizio di che trattasi.

ARTICOLO 18
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 19
Controversia

Non si darà luogo al deferimento ad arbitri; per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere in via bonaria amministrativa, sarà competente il foro di Lamezia Terme.

ARTICOLO 20
Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio, per quanto riguarda il presente appalto e per tutti gli atti del medesimo, nel comune di Filadelfia.

Tutte le comunicazioni, notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzi del 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 procedimento, si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

ARTICOLO 21
Risoluzione del contratto

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge o per eventi non dipendenti dall'Amministrazione, il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

ARTICOLO 22
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 23
Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili

**IL DIRIGENTE
Dott.ssa Anna Maria Destito**