

COMUNE DI ARNONE
Provincia di Terni

CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE
ANNI SCOLASTICI 2009 / 10 – 2010 /11 – 2011 / 12

Art. 1

(Servizio oggetto dell'appalto)

Il servizio oggetto dell'appalto consiste nella preparazione e distribuzione dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola materna, la scuola elementare, al scuola media a tempo prolungato, il personale docente ed il personale autorizzato, dipendente dell'Ente;

La preparazione dovrà avvenire all'interno dei locali assegnati, con l'autorizzazione delle attrezzature ivi funzionanti.

La ditta appaltatrice dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo all'approvvigionamento diretto dei generi alimentari, alla preparazione dei pasti secondo la tabella dietetica fornita dal comune, alla loro distribuzione, al successivo riordino e pulizia dei locali ed attrezzature tutti utilizzati per la mensa.

Art. 2

(Sede e modalità del servizio)

Il servizio dovrà essere svolto all'interno della scuola materna dove si prepareranno i pasti, nelle diverse fasce orarie per le rispettive scuole, per un numero, per ogni anno scolastico di: circa 11.800 pasti, così presuntivamente suddivisi:

Scuola materna: n 7600

Scuola elementare: n 750

Scuola media: n 2300

Insegnanti e personale: n 1150

Così ulteriormente suddivisi settimanalmente:

Scuola materna: n 250 per cinque giorni la settimana (dal Lunedì al Venerdì)

Scuola elementare: n 43 per un giorno la settimana (Venerdì)

Scuola media: n 80 per due giorni la settimana (Lunedì – Venerdì), salvo modifiche degli organi scolastici.

Insegnanti e personale: n 31 per cinque giorni la settimana (dal Lunedì al Venerdì)

Nell'eventualità che, durante il periodo di vigenza contrattuale, l'Amministrazione Comunale dovesse pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, per quanto concordate con la ditta aggiudicatrice, anche con riferimento ai giorni nei quali deve essere espletato il servizio di mensa, resta inteso che la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

I quantitativi potranno variare in incremento o in diminuzione in relazione della presenza degli utenti o a qualsiasi altra causa, nessuna pretesa dovrà muovere la ditta appaltatrice per eventuali variazioni quantitative.

L'importo complessivo a base d'asta per singolo pasto è pari ad euro 3,91 oltre IVA di legge.

L'importo totale presunto massimo, per ogni anno scolastico, è pari ad euro 46.138,00 e. per l'intero periodo triennale di euro 138.414,00 al netto dell'IVA.

Tale importo, come il numero dei pasti sopra forniti, è scaturito da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti ed è, pertanto, soggetto a variazione, nel triennio, in ribasso in aumento, a seconda della richiesta della popolazione scolastica. Di conseguenza, la Ditta aggiudicataria verrà liquidata sulla scorta dell'effettiva fornitura.

Art. 3

(Caratteristiche dei prodotti alimentari e tabelle dietetiche)

I pasti dovranno essere preparati sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dall'Amministrazione comunale.

Per quanto riguarda la qualità dei prodotti alimentari da utilizzare, dovrà attenersi alla specifica tecnica di cui agli allegati nn 1, 2, 3, 4, 5 al presente capitolato. A parità di offerta economica verranno privilegiate le ditte che inseriscono nei propri menù cibi di provenienza biologico certificata.

In Via esemplificativa sono allegati, ai nn 6, 7, 8 i menù della scuola materna, elementare e media.

Art. 4

(Locali ed attrezzature)

Il Comune mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario rilevato precedentemente all'avvio del servizio.

La ditta si impegna a non portare, per alcun motivo, fuori dai locali della mensa e della cucina i beni avuti in consegna, a farne buon uso (esclusivamente per il servizio affidato dal Comune) e riconsegnarli alla fine dell'esercizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento d'uso.

La ditta, al termine del servizio, dovrà sostituirli nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevute in consegna, provvedendo alle reintegrazioni di tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento dell'appalto.

Lo stato d'uso di quanto viene in consegna alla ditta risulterà dall'inventario di cui al presente articolo. Le piccole riparazioni e periodiche manutenzioni dei macchinari in uso saranno a carico della ditta.

Art. 5

(Durata dell'appalto)

L'appalto ha durata di tre anni da Ottobre 2009 a Giugno 2012 e il servizio si svolgerà secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento, tutti i giorni feriali escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza.

Alla fine del terzo anno l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà prevista dall'art. 31, comma 4 lettera b della Direttiva 2004/18/CE e dall'art. 57) comma 5 lett b) del Dlgs 163/2006 di affidare per ulteriori due anni i servizi oggetto dell'appalto secondo la procedura negoziata senza pubblicazione di bando; la nuova aggiudicazione sarà effettuata sulla base di una valutazione, condotta dall'Amministrazione mediante specifica indagine di mercato, delle condizioni di mantenimento dell'interesse pubblico e di vantaggio economico effettivo.

Art. 6 (Interruzioni)

Le interruzioni del servizio per cause di forze maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta appaltatrice la controparte deve essere avvisata due giorni prima rispetto a quello di cui si verificherà l'evento.

Art. 7 (Corrispettivi)

Alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, verrà corrisposto il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per ciascun pasto effettivamente consumato e sarà liquidato su presentazione di relative fatture mensili, che saranno riscontrate in base ai riepiloghi dei pasti prenotati giornalmente dalle varie scuole.

Dal pagamento del corrispettivo saranno detratti gli importi delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non, del presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi e le spese per il personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Il prezzo applicato sarà adeguato per gli anni successivi al primo, in misura del 75% dell'indice dei prezzi al consumo accertati dall'ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, sulla base delle indicazioni.

Art. 8 (Variazioni quantitative e qualitative dei servizi)

Con atto del competente organo comunale potrà essere disposto l'adeguamento del servizio o le modifiche delle tabelle dietetiche. In questo caso le parti effettueranno, ove ne ricorra l'esigenza, un'analisi delle nuove necessità dei servizi.

Dall'analisi predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

Art. 9 (Personale)

Il personale dipendente dalla ditta appaltatrice dovrà essere, pena la remissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

Il numero di persone impegnate dalla ditta per il servizio richiesto deve essere tale da garantire l'efficienza, l'ordine e la tempestività.

Deve essere sempre presente la figura di un cuoco e garantita in caso di assenza la sua sostituzione.

Di tutta la documentazione relativa al personale e alle sue sostituzioni, dovrà essere depositata copia presso gli uffici del Comune.

La ditta incaricata dovrà inoltre indicare una figura responsabile cui l'Amministrazione comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

Art. 10
(domicilio recapito della ditta appaltatrice)

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'avvio del servizio il suo domicilio, per gli effetti giuridici ed amministrativi.

Art. 11
(Oneri della ditta appaltatrice)

Oltre quanto descritto in altri punti del presente capitolato, la ditta è tenuta:

- 1) alla preparazione e somministrazione dei pasti giornalieri;
- 2) al trattamento economico, alle condizioni retributive, normative ed assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro e dovute al personale da esso dipendente;
- 3) all'attuazione della più scrupolosa osservanza delle norme igieniche – profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine in relazione ai squisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie (titolo IV art. 240 e seg. Igiene degli alimenti, delle bevande e degli oggetti in uso domestico), dalla legge 30.04.1962 n 283 e relativo Regolamento di esecuzione, e dal D.lgs 26.05.1997 n 155.
- 4) Alla fornitura del vestiario, adeguato alle esigenze di servizio, al proprio personale;
- 5) Alla eventuale integrazione delle attrezzature e del materiale di cucina di cui resterà proprietario;
- 6) Alla manutenzione ordinaria dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale e della attrezzature in essa esistenti;
- 7) All'assunzione diretta degli oneri derivanti da imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, cui dovesse essere assoggettata la ditta stessa per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;
- 8) A contrarre assicurazione per responsabilità civile nei confronti degli utenti stessi contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti, con un massimale non inferiore a euro 774.000,00 (settecentosettantaquattromila) per sinistro blocco unico e euro 103.000,00 (centotremila) per persona, senza possibilità di rivalsa nei confronti dell'Ente;
- 9) A contrarre apposita polizza assicurativa anche per la garanzia RCO (responsabilità civile operatori) con copertura di euro 150.000,00 (centocinquantamila) senza possibilità di rivalsa nei confronti della stazione appaltante.
- 10) A tenere i registri fiscali a norma di legge
- 11) All'acquisto delle derrate alimentari e dei prodotti di igiene e pulizia,
- 12) A munirsi a proprie spese di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio;
- 13) Alla pulizia dei locali assegnati e alla rimozione dei rifiuti e delle immondizie;
- 14) Alla fornitura e pulizia delle tovaglie e della fornitura delle stoviglie (piatti, bicchieri, tovaglioli) che dovranno essere del tipo usa e getta.

Art. 12
(Oneri a carico del comune)

Il Comune si impegna:

- 1) alla straordinaria manutenzione delle cucine e delle attrezzature (tali interventi potranno essere effettuati solo su disposizione scritta dall'ufficio tecnico comunale, qualsiasi intervento non preventivamente autorizzato, sarà a carico della ditta appaltatrice).
- 2) Alla fornitura di acqua, eventuale acqua minerale per gli utenti della mensa, gas, riscaldamento e quanto necessario per il funzionamento degli impianti.
- 3) Ad assicurare le attrezzature e i locali messi a disposizione dell'appaltatore contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crollo, ecc.

Art. 13
(Responsabilità)

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al comune o a terzi.

Art. 14
(Penalità)

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato l'Amministrazione Comunale applicherà una penale pecuniaria che, potrà variare da euro 100,00 a 500,00 salvo comunque quanto stabilito dal successivo art 15 per gravi inadempienze.

Inoltre, per quanto attiene danneggiamenti di qualsiasi natura, il relativo importo sarà valutato dall'Amministrazione Comunale e detratto come sopra.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta contestualmente dall'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 gg dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento del comune sono notificate alla ditta a mezzo raccomandata AR.

Art. 15 (Risoluzione del contratto)

L'inosservanza da parte del gestore delle condizioni di cui all'art 11, che qui si intendono interamente richiamate, del presente contratto, comporterà la risoluzione di diritto del contratto stesso a norma dell'art 1456 c.c.

Costituiscono, altresì, cause di risoluzione contrattuale – ai sensi dell'art 1456 c.c. in aggiunta alle ipotesi di cui al comma precedente. Le seguenti ipotesi:

- a. gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- b. casi di grave tossinfezione alimentare,
- c. interruzione non motivata del servizio;
- d. sub-appalto totale o parziale del servizio;
- e. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f. gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle tabelle dietetiche e menù;
- g. qualora la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode.

Nelle ipotesi di cui al comma 1 e 2 il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, tramite lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva;

In ogni caso l'Amministrazione si riserverà la facoltà di recuperare i danni che ne dovessero derivare dalle inadempienze del gestore.

Per ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, l'amministrazione agirà ai sensi dell'art. 1453 cc previa contestazione alla ditta aggiudicataria, per lettera raccomandata AR delle manchevolezze riscontrate, ed assegnandogli un congruo termine per eliminarle.

Il contratto sarà risolto, ipso iure, e senza preventiva diffida, in caso di fallimento dell'impresa, o nel caso in cui la stessa sia sottoposta a misure che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio; in tal caso l'appalto sarà affidato al secondo in graduatoria o, in mancanza, tramite trattativa privata al fine di evitare l'interruzione del servizio.

Art. 16 (Vigilanza e controllo)

L'Amministrazione svolge compiti di vigilanza e controllo per garantire il rispetto delle clausole contrattuali senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La ditta è pertanto obbligata a consentire l'accesso nei locali al personale incaricato e collaborare ai compiti a questo affidati dal Comune di Arrone.

I controlli saranno effettuati a campione da personale incaricato dall'Amministrazione e potranno essere:

Preventivi: (sempre a campione e se l'Amministrazione lo ritiene necessario)

- Sulle derrate alimentari da lavorare e non, per consentire la rispondenza della qualità a quella richiesta dal capitolato;
- per esaminare il rispetto delle grammature, delle condizioni di preparazione e di cottura dei cibi;
- per accertare l'esatto e puntuale svolgimento delle preparazioni di porzionatura dei vitti;

Sulla distribuzione:

- per verificare la rispondenza quali-quantitativa e di peso del menù consegnati rispetto a quelli ordinati;

Successivi:

- Per rilevare il gradimento dei cibi da parte dei beneficiari.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare ogni altro controllo che riterrà necessario per assicurare un corretto funzionamento del servizio.

Dei controlli effettuati sarà redatta relazione su apposito registro conservato agli atti del servizio preposto dal Comune.

Art.17 (Cauzioni)

Per la partecipazione alla gara è previsto deposito cauzionale provvisorio nella misura del 2% dell'importo totale presunto, pari ad € 2.555,92. Detta cauzione, se prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa, deve prevedere espressamente le rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante.

Non è consentito, a pena d'esclusione, costituire depositi in misura inferiore a quella indicata. Il documento originale attestante la cauzione, che dovrà essere costituita con le modalità sotto indicate dovrà essere presentato congiuntamente all'offerta, pena, si ribadisce, l'esclusione dalla gara.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari subito dopo l'aggiudicazione della gara, mentre quello dell'impresa aggiudicataria resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

Le fideiussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere una durata minima di 120 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di gara.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a prestare, in sede di stipulazione del contratto, una deposito cauzionale, pari al 10% dell'importo contrattuale (euro 12.779,62), a garanzia della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno.

L'importo del deposito sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta entro un termine massimo di 30 giorni consecutivi. Superato infruttuosamente tale termine, dovranno essere corrisposti gli interessi pari al *prime rate* più due punti.

La cauzione, che dovrà essere costituita con le modalità sottoindicate, dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'amministrazione.

In caso di riduzione della cauzione per incameramento parziale, la medesima sarà ricostituita nell'ammontare iniziale entro 30 giorni dal verificarsi della riduzione.

I depositi cauzionali potranno essere costituiti con una delle seguenti modalità alternative:

fideiussione bancaria (rilasciata da Aziende di credito di cui all'art 5 RDL 375/36 e successive modificazioni e integrazioni);

polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del DPR 449/59 e successive modificazioni e integrazioni);

L'Amministrazione Comunale notificherà alla Ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Il subappalto in ogni e qualsiasi forma è espressamente vietato.
Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia e le norme del codice civile.

Art. 18
(Disposizione per il termine dell'appalto)

Alla fine dell'appalto la ditta appaltatrice dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario depositato e controfirmato, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco materiale e di rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito o ad un tecnico scelto dalle due parti.

Art. 19
(Modalità di esecuzione)

La ditta appaltatrice dovrà eseguire il servizio predisponendo il numero dei pasti sulla base dei buoni pasto consegnati e/o comunicati entro le ore 9.30 dai responsabili delle varie scuole interessate, che mensilmente rimetteranno al comune prospetti riepilogativi del numero dei pasti ordinati giorno per giorno.

Tali riepiloghi costituiranno giustificativi dei pasti serviti nel mese, al fine del pagamento del corrispettivo alla ditta appaltatrice.

L'orario di somministrazione dei pasti è stabilito dall'Amministrazione comunale così come indicato all'art 2 e potrà essere modificato in funzione delle esigenze delle varie scuole interessate.

Art.20
(Foro competente)

Per eventuali controversie in ordine al presente appalto, la competenza è del foro di Terni.

Art.21
(Spese contrattuali)

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto di appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, compresi gli oneri di registrazione, bolli, diritti, ecc.

Art. 22
(disposizioni finali)

L'appaltatore si considererà all'atto dell'assunzione dei servizi a perfetta conoscenza dei locali e delle attrezzature cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato, nel corso della durata dell'appalto.