

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art.1) OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente capitolato oneri e condizioni ha per oggetto la gestione del servizio mensa della Scuola Materna di Via Zorutti a Manzano ed è comprensivo delle specifiche tecniche del servizio da fornire.

Art. 2) DURATA DELL' APPALTO

La durata dell'appalto della gestione di cui al punto 1 viene fissata in anni scolastici uno a partire dalla data del 10.09.2008 al giorno 30.06.2009, con la possibilità per l'Ente di prorogare per un altro anno oppure per due, con le medesime condizioni economiche, a seguito, comunque, di presentazione di dichiarazione di disponibilità della Ditta da far pervenire entro un mese dalla data di scadenza dell'appalto.

L'Ente Appaltante potrà richiedere il proseguimento della gestione per il tempo eventualmente necessario a completare le procedure di gara per un successivo periodo; l'Impresa Appaltatrice è tenuta ad aderire alla richiesta e a proseguire la gestione a tutte le condizioni del contratto in corso, prezzo compreso.

Art.3) IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo complessivo dei lavori posto a base d'asta ammonta a **€46.508,00** (oneri fiscali I.V.A. al 20% esclusi) annuo, con possibilità di rinnovo del contratto per un massimo di ulteriori anni due. L'importo a base d'asta, pertanto, è pari a **€ 139.524,00** (oneri fiscali I.V.A. al 20% esclusi), e l'esatto ammontare della fornitura sarà quello risultante dall'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, non superiore comunque all'importo a base d'asta.

Art.4) FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio mensa dovrà assicurare la produzione e la somministrazione di pasti la cui qualità dovrà soddisfare le specifiche dettate dalla normativa vigente (D.Lgs.155/97 e successive modificazioni). I pasti (comprese le merende e i pasti al sacco per le gite) dovranno essere preparati nei locali della cucina della Scuola Materna con i mezzi tecnici presenti e di proprietà del Comune di Manzano che vengono concessi in uso all'I.A.. Non sono ammessi "pasti preconfezionati" né è ammessa la preparazione degli stessi in locali alternativi a quelli della Scuola Materna di Via Zorutti a Manzano.

I predetti locali concessi in uso sono attualmente muniti delle relative autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande. L'I.A. dovrà provvedere alla presentazione in tempo utile per l'inizio dei servizi, presso l'Azienda per i Servizi Sanitari territorialmente competente, delle relative domande volte a ottenere il rilascio, a proprio nome, delle predette autorizzazioni sanitarie e degli eventuali successivi aggiornamenti che si rendessero necessari per effetto di eventuali variazioni nella configurazione degli ambienti.

La produzione e somministrazione avverrà secondo le seguenti modalità:

Scuola Materna

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Colazione	Si	Si	Si	Si	Si
Pranzo	Si	Si	Si	Si	Si
Merenda	Si	Si	Si	Si	Si

La colazione è prevista per circa le ore 09.30, il pranzo per le ore 12.00 e la merenda per le ore 15.30. Nel caso che sia necessaria la preparazione di bevande calde per eventuali indisposizioni di

alunni e insegnanti, l'I.A. dovrà dare la propria disponibilità per prepararli tempestivamente, anche se in orari diversi da quelli dei pasti principali ma sempre compresi negli orari di lavoro.

Il numero di pasti previsti saranno 80 giornalieri. Tale numero potrà variare a seguito delle iscrizioni in più o in meno che verranno presentate alla Scuola.

La produzione dei pasti e la loro distribuzione sui tavoli sarà a carico dell'I.A., i tavoli dovranno essere apparecchiati e sparecchiati, le sedie pulite e appoggiate sui tavoli stessi e le immondizie asportate e conferite al servizio di nettezza urbana. Le stoviglie e i piatti sono di proprietà comunale e non dovranno essere usati prodotti di plastica usa e getta. La materia prima alimentare sarà a carico del Comitato Gestione Mensa con cui la Ditta dovrà concordare gli acquisti delle derrate alimentari i cui ordini verranno effettuati dagli addetti alla cucina.

I menu saranno quelli imposti dal dietista incaricato dal Comitato Gestione Mensa e a quelli l'I.A. dovrà attenersi (le pietanze di cui saranno composti i pasti saranno definiti dai menu di cui sopra), qualsiasi modifica sul servizio dovuta a variazione dei succitati menu sarà da concordare successivamente e dovrà essere avallata esclusivamente dal competente Ufficio Comunale. Nessun ordine di servizio per variazioni rispetto a quanto disposto potrà essere dato da figure alternative (Direzione Didattica, corpo docente, Comitato Mensa, Comitato Genitori, ecc.).

Qualora venga deciso dagli Organi Scolastici competenti, in accordo con l'Amministrazione Comunale, di adottare progetti di alimentazione biologica o simili, l'I.A. sarà tenuta a sottostarvi secondo le specifiche che verranno adottate.

L'I.A. sarà obbligata a differenziare le pietanze qualora vi siano casi di allergie o simili tra gli alunni o il personale docente delle Scuole che consumerà i pasti.

Art.5) MODALITA' PREPARAZIONE PASTI

La Ditta Appaltatrice provvederà: a tenere sempre sollevati da terra i contenitori per il pane, quelli per la frutta e qualsiasi altro contenitore di prodotti alimentari; le verdure devono essere condite poco prima del consumo; la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola; le pietanze devono essere servite con utensili adeguati; la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto; il cibo non consumato non può essere destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere consegnati agli stessi alunni che non li hanno consumati; a non tenere, durante le fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, nelle relative zone, detersivi, scope e strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

Art.6) La Ditta Appaltatrice ha la piena responsabilità civile e penale per quello che concerne le specifiche igieniche imposte per Legge, in tal senso è tenuta a dotarsi, totalmente a proprio carico, del Piano di Autocontrollo così come previsto dalla Legge 155/97. Saranno a carico dell'I.A. le conseguenti incombenze circa la compilazione delle schede di cui al Piano e i controlli sul funzionamento ottimale delle strumentazioni di cui è dotata la cucina. Tutto il personale destinato al servizio dovrà essere istruito come da suddetta Legge e la Ditta dovrà fornire documentazione circa la rispondenza a dette regole. L'E.A. potrà eseguire delle analisi chimiche su materiali e strumentazioni delle cucine, senza preavviso. Qualora i risultati non siano all'altezza delle specifiche richieste, sarà cura dell'I.A. rimediare adottando tutte le misure necessarie ad ottenere i livelli di pulizia necessari e questo senza ulteriore aggravio economico. Il verificarsi di analisi chimiche che evidenziano difformità igieniche potrà essere usato dall'E.A. per escludere la Ditta da successive gare d'appalto per servizi similari e di pulizia previa contestazione scritta dei risultati di analisi.

La Ditta dovrà provvedere a: assumere, qualora risulti aggiudicataria, il personale esterno che attualmente è utilizzato presso la struttura nella gestione della stessa (una unità); a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80), da indossare durante le ore di servizio. Il personale dovrà sempre indossare indumenti che tengano conto della necessaria dignità del luogo, dovrà sempre essere presentabile e pulito. Il personale dovrà essere provvisto di cartellino recante il nome della Ditta e del dipendente; a provvedere affinché tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, sia munito di Libretto di Idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 327/80).

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale: non deve avere smalti alle unghie; indossare anelli e braccialetti durante il servizio; dovrà indossare gli appositi copricapi (forniti dalla Ditta) che dovranno raccogliere completamente la capigliatura. La Ditta deve garantire alla Stazione Appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie vigenti.

Il comportamento di coloro che vengono utilizzati per il servizio, deve essere caratterizzato dalla massima professionalità e diligenza sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

La Ditta deve inoltre provvedere a: predisporre e ad affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente; a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati, allagamenti ecc. a tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga; ad elaborare e a mettere a disposizione della stazione appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), sia per le cucine che per i refettori; ad osservare le norme di legge, dei regolamenti e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti; il Comune è estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti; ad assumere a proprio carico tutte gli oneri diretti e riflessi relativi al personale impiegato (stipendio, assicurazioni, contributi, previdenza ecc. in particolare l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile).

Entro 30 giorni dalla stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire il nominativo degli addetti alla gestione, le relative posizioni INPS ed INAIL e copia del piano di sicurezza ex Legge 626/94.

Art.7) All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra l'Impresa e il Comune, apposito verbale relativo alle attrezzature ed agli arredi presenti presso la cucina e la mensa scolastica di cui al presente appalto. Del materiale indicato nel verbale e di quello che eventualmente la Ditta andrà ad integrare, la Stazione Appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie, eventuali sostituzioni ed integrazioni anche di soli componenti, compresi il danneggiamento e il furto.

Al termine dell'Anno Scolastico, la Ditta trasmetterà all'Amministrazione Comunale una relazione sullo stato d'uso di tutte le apparecchiature affidate in gestione e su menzionate.

Art.8) AREE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI PULIZIA

Sono interessate dal servizio di pulizia a cura dell'I.A.:

- Tutti i locali adibiti a cucina compreso tutti gli arredi e le superfici;
- Tutti i locali di servizio di pertinenza della cucina (bagni, spogliatoi, dispense, ecc.).

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali (cucina, refettorio, spazi utilizzati per la distribuzione, davanzali infissi esterni, vetri), compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredamenti, i servizi igienici annessi, con a suo carico le spese per il materiale all'uso necessario (detersivi, strofinacci, scope, secchi, etc.). Qualora, per effetto di normative successive, si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente ad alcune attività connesse all'organizzazione del servizio di refezione scolastica (pulizia dei refettori, corridoi di collegamento e di altre zone utilizzate per la distribuzione) l'appalto potrà subire variazioni senza che la Ditta possa rivalersi sull'Amministrazione Comunale.

La Ditta, inoltre, dovrà tenere costantemente puliti gli ambienti mensa con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, topi, etc.. Dovrà preoccuparsi di igienizzare i tavoli del refettorio con prodotti specifici prima e dopo la somministrazione dei pasti. Sarà cura della Ditta l'onore di conservare e pulire con la massima cura il materiale occorrente per la preparazione, distribuzione e somministrazione pasti.

Art.9) DESCRIZIONE DELL'OGGETTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA

Verranno sottoposte a pulizia le seguenti Superfici/Locali, secondo le indicate frequenze:

FREQUENZA	SUPERFICI/LOCALI
Giornaliera	Fornelli, utensileria da cucina, piani e tavoli da lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi, lavelli e lavandini, servizi igienici, contenitori per rifiuti, lavastoviglie.
Settimanale	Cappa di aspirazione, frigoriferi.
Quindicinale	Muri della cucina
Mensile	Pareti lavabili, vetri e infissi.
Straordinaria	Operazioni di preparazione della cucina in vista dell'inizio e della fine dell'anno scolastico e per le vacanze pasquali e natalizie

Art.10) PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LE PULIZIE

Per le operazioni di pulizia della cucina e dei locali di pertinenza oltre a tutte le attrezzature in dotazione, devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti ed igienizzanti adatti al materiale con cui vengono a contatto e alla destinazione delle attrezzature su cui vengono usati. I prodotti saranno a cura dell'I.A.. Devono essere usati nei dosaggi ottimali prescritti dalle case produttrici e secondo le modalità prescritte dalle medesime e dalla normativa in materia. L'Amministrazione si riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non ritiene idonei.

Art.11) INTERRUZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Le interruzioni del servizio di refezione scolastica, per festività o per altri motivi che la stazione appaltante dovesse ritenere opportuni, e che comunque verranno comunicati all'impresa almeno due gg. prima, o per eventi impreveduti ed imprevedibili, **non danno diritto ad alcun compenso in favore della ditta.**

Art.12) PAGAMENTI

Per tutte le prestazioni dell'I.A. indicate all'Art.4) l'E.A. pagherà all'I.A. il prezzo pattuito per ogni anno solare. Per le prestazioni non programmate l'I.A. provvederà ad inviare all'E.A. le fatture dopo aver precedentemente inviato preventivo di spesa per quanto richiesto.

E' facoltà dell'I.A. di eseguire altri interventi che l'E.A. dovesse proporre per altre strutture di sua proprietà.

Art.13) REVISIONE DEI PREZZI

Il presente appalto non è soggetto alla revisione dei prezzi contrattuali.

Art.14) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTI

E' vietata qualsiasi cessione del contratto e qualsiasi sub-appalto non autorizzato dall'E.A. nel rispetto della vigente normativa.

Art.15) AGGIUDICAZIONE DEI LAVORI

La fornitura sarà aggiudicata mediante Asta Pubblica in base al R.D. 827 del 23.05.24 artt. 73 e 76 lett. C) per acquisire la migliore offerta.

Art.16) CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'aggiudicazione avrà luogo nei confronti della Ditta concorrente che ha presentato l'offerta ritenuta più conveniente dal punto di vista economico e tecnico con attribuzione di punteggi secondo quanto riportato nell'Allegato A, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Art.17) OFFERTA

L'offerta costituita dal prezzo dovrà essere racchiusa in un'apposita busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. La stessa sarà chiusa in un'altra busta sigillata e controfirmata che dovrà contenere la ulteriore documentazione prevista dal bando di gara.

Art.18) DOCUMENTI DA ALLEGARE AL CONTRATTO

Fanno parte del contratto d'appalto:

- l'offerta;
- la determinazione di aggiudicazione.

Art.19) SPESE DI CONTRATTO E ONERI DIVERSI

Sono a carico del fornitore, tutti gli oneri e le spese derivanti e conseguenti alla stipula del contratto, ivi comprese le eventuali spese contrattuali.

Art.20) CAUZIONI

La Ditta aggiudicataria, all'atto della presentazione dell'offerta, dovrà versare CAUZIONE pari al 2% (pari € **2.790,48**) dell'importo a base d'asta, da prestare mediante fidejussione bancaria o assicurativa. Nel caso che la Ditta presenti la certificazione ISO 9001, la cauzione di cui sopra potrà essere decurtata del 50%.

La Ditta dovrà prevedere espressamente, **a pena di esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Tale cauzione dovrà avere, **a pena di esclusione**, validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà essere corredata dall'impegno incondizionato del fidejussore a rilasciare la garanzia del 10% qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. All'atto della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo definitivo contrattuale, IVA esclusa, a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa secondo le disposizioni e modalità sopra indicate.

Art.21) CONTABILITA' DEI LAVORI – MODALITA' DI PAGAMENTO

La contabilizzazione del compenso per le prestazioni indicate all'Art.4) avverrà mediante visto di approvazione che il Tecnico dell'E.A. preposto alla gestione apporrà sulle fatture emesse dall'I.A. alle scadenze contrattuali.

L'importo delle fatture e la cadenza verranno definiti in sede di stipula del contratto.

Art.22) RESCISSIONE DEL CONTRATTO

L'E.A. ha la facoltà di rescindere il contratto di appalto senza indennizzo se l'I.A. non rispetta le condizioni contrattuali e non ottempera ai relativi ordini di servizio inviati per almeno 2 (due) volte

dai Tecnici preposti alla sovrintendenza della gestione e previa messa in mora. Il contratto può venire rescisso anche per fallimento dell'I.A..

L'I.A. può richiedere la rescissione del contratto se l'E.A. non provvederà ai pagamenti delle fatture per due periodi consecutivi, previa messa in mora.

Sottoscrizione, per accettazione integrale, da parte del rappresentante legale della Ditta:
(data, timbro della Ditta, firma per esteso)