

Mod.A/2



**COMUNE DI GRISOLIA
PROVINCIA DI COSENZA**

- Ufficio Ragioneria

 0985-83645 - fax 098583069

 comunegrisolia@libero.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO / DISCIPLINARE DI GARA
PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOL. 2019/2020**

CODICE CIG Z1329B8232.

ART. 1 (Oggetto dell'appalto)

Il Comune di Grisolia, in esecuzione di apposita Determinazione del Responsabile del servizio amministrativo affida il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali, per l'anno scolastico 2019/2020;

Il numero dei pasti, puramente indicativo, ammonta presuntivamente a 3.700 per l'intero periodo di appalto ed a secondo delle effettive esigenze dell'utenza scolastica e secondo il calendario scolastico.

In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo e indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.

L'appalto ha una durata temporale estesa all'anno scolastico 2019/2020 il cui termine iniziale e finale, sarà indicato nel relativo contratto d'appalto.

L'eventuale variazione del calendario dei giorni stabiliti per la mensa scolastica, disposta per motivi didattici dal dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo o a causa di forza maggiore, non dà luogo ad alcuna pretesa di risarcimento a favore della ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 68 del D. P. R. 13 maggio 1987, n. 268, il servizio di refezione gratuita nelle scuole comunali spetta solo al personale che contestualmente è tenuto ad assicurare la vigilanza e l'assistenza ai minori, mentre è esclusa per il personale non docente che ha altri compiti rispetto a quelli di assistenza e vigilanza (Cons. di Stato-Sez. V-25 settembre 1998, n. 1331).

ART. 2 (Procedura di gara)

gara aperta per l'affidamento del servizio in oggetto per l'anno scolastico 2019/2020 si provvederà tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del su citato decreto, prendendo in considerazione i seguenti elementi:

- OFFERTA TECNICA PUNTI 10

- OFFERTA ECONOMICA PUNTI 90

per mezzo di offerte segrete con aggiudicazione in favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto in graduatoria ed applicando il ribasso offerto sul prezzo base indicato nell'avviso d'asta.

La gara sarà presieduta dal presidente della commissione costituita ai sensi del vigente regolamento comunale per la disciplina dei contratti e delle disposizioni di legge.

ART. 3 (Partecipazione alla gara)

Sono ammesse a partecipare le imprese, società e cooperative e loro consorzi operanti nel campo della ristorazione collettiva relativa alla specializzazione in questione e che siano iscritte anche per l'attività di pulizia e disinfezione;

Sono ammesse, altresì, le imprese non iscritte alla C.C.I.A.A. aventi sede in uno stato della CEE alle condizioni previste dall'art. 12 del decreto legislativo 24/7/1992, n. 358 (Testo unico delle disposizioni in materia di appalti pubblici di forniture, in attuazione delle direttive 77/62/CEE, 80/67/CEE e 88/295/CEE).

ART. 4 (Modalità di partecipazione)

*Per essere ammessi a partecipare alla gara, le imprese concorrenti dovranno far pervenire a questo Comune, esclusivamente per mezzo del servizio postale od a mezzo di agenzia di recapito o consegnato direttamente all'ufficio protocollo del Comune di Grisolia, non più tardi delle ore 12,00 del giorno precedente a quello fissato per la gara ed indicato nel bando, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la seguente dicitura: **"OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 24 10.2019 ORE 10,30 RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2019/2020, indicante il mittente, il numero di telefono, fax sigillato e firmato sui lembi di chiusura dovrà pervenire al Comune di Grisolia Via Santa Sofia n. 69 - cap. 87020 improrogabilmente entro le ore 12.00 del giorno 23 ottobre 2019, oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta. Tale termine con le modalità suddette sono da considerarsi, pertanto, tassativi, pena l'esclusione dalla gara. Nel plico dovranno essere inclusi LE SEGUENTI TRE BUSTE: A,B,C.***

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

L'OFFERTA DOVRA' CONTENERE I SEGUENTI DOCUMENTI:

BUSTA A): con indicato all'esterno la dicitura **"Documentazione Amministrativa"** contenente i seguenti documenti:

1) Dichiarazione resa ai sensi della legge 445/2000, sottoscritta ai sensi di legge, contenente gli estremi di identificazione dell'impresa, compresi partita IVA e codice fiscale, sottoscritta dal titolare della ditta, legale

rappresentante della società o ente cooperativo, con la quale si attesti:

- a) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari (in particolare del Menù indicativo quello dell'anno precedente, in attesa del nuovo da parte dell'ASP di Cosenza) che possono aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e che possono influire sulla prestazione del servizio e di avere giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta;
- b) di aver tenuto conto, nella formulazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni di legge vigenti in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, nonché di quanto disposto nei contratti collettivi di lavoro circa il trattamento economico dei lavoratori dipendenti e di obbligarsi all' applicazione integrale di tutte le norme contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per gli operai dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo nella località in cui si svolgerà il servizio di mensa scolastica basandosi, in sede dei prezzi, sul costo della mano d' opera alle tariffe sindacali di categoria;
- c) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008, n. 81.
- d) di accettare l'appalto e tutte le condizioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e del bando d' asta e, per quanto applicabili, quelle del regolamento per l' amministrazione del patrimonio e la contabilità dello Stato di cui al D. P, R. n.827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- e) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo e in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione straniera, ovvero sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- f) che nei suoi confronti non sia stata pronunciata una condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari.
- g) che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31/5/1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni.
- h) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la vigente legislazione italiana o quella del Paese di residenza;
- i) di essere in regola con- gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la vigente legislazione italiana o quella del Paese di residenza.
- l) di non essersi resa gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni o di aver presentato documenti falsi in questa e in altri appalti simili che possono essere attinti presso qualsiasi fonte giuridica o amministrativa e di non aver commesso alcun errore grave nell' esercizio dell'attività professionale ;
- m) di essere in possesso del manuale di autocontrollo di cui al D.lgs. 155/1997 redatto secondo la metodologia HACCP con relativa documentazione applicativa riferita a cicli di lavorazione, conservabilità derrate alimentari, evidenza oggettiva del controllo dei punti critici di natura fisica, chimica e microbiologica,
- n) di aver visionato i locali da destinati a centro di cottura e refezione, come da attestato rilasciato dal Comune, previo appuntamento entro e non oltre 5 giorni prima della scadenza della gara, messi a disposizione del Comune e di averli ritenuti idonei all'espletamento del servizio di refezione scolastica.
- o) di impegnarsi a non utilizzare cibi precotti o preconfezionati, tassativamente esclusi dal Capitolato;
- p) di non essere temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti.
- q) di osservare le tabelle dietetiche e fornite dall' Azienda Sanitaria n, 1 di Paola;
- r) di essere in possesso del manuale di autocontrollo di cui al decreto legislativo 26/05/1997, n, 155 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l' igiene dei prodotti alimentari), redatto secondo la metodologia HACCP, con relativa documentazione applicativa riferita a cicli di lavorazione, conservabilità derrate alimentari, evidenza oggettiva del controllo dei punti critici di natura fisica, chimica e microbiologica.
- s) titolo di proprietà o contratto di locazione regolarmente registrato per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura munito di specifica Autorizzazione Sanitaria rilasciata dall'A.S.L. competente, per preparazione pasti per mensa, sito entro e non oltre 50 Km dal territorio comunale, da utilizzare in caso di improvviso impedimento delle cucine comunali. Sarà causa di esclusione qualsiasi altra autorizzazione sanitaria difforme a quella sopra richiesta, o la mancata presentazione della stessa in copia conforme all'originale, fra gli altri documenti di gara.
- t) di non essere stata coinvolta in casi di tossinfezione alimentare salvo che non sia stata prosciolta con sentenza passata in giudicato, oppure già prosciolta nella fase istruttoria;
- u) inesistenza di cause ostative di cui alla legge 31/05/1965 n. 575 e s.m.i. (disposizioni antimafia);
- q) di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
- v) l'inesistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del decreto legislativo n. 163/2006;
- z) di essere in regola con le norme della legge 11 marzo 1999, n.68 "norme per il diritto al lavoro dei disabili;
- a1) di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.L. competente, di idoneità igienico sanitaria dei locali adibiti a centro di cottura;

b1) inesistenza di cause ostative di cui alla legge 31/05/1965 n. 575 e s.m.i. (disposizioni antimafia);

c1) di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile;

d1) di voler ricevere qualsiasi comunicazione concernente la gara al seguente numero di fax:.....

Le dichiarazioni di cui alle lettere d), e), g), h), i), j) devono essere presentate per tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo; per i soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice; per gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza se trattasi di altri tipi di società o consorzi.

A dimostrazione che l'impresa non si trovi in una delle situazioni di cui a d), e), g), h), è sufficiente la produzione di un certificato rilasciato dall'ufficio, nazionale o straniero competente od almeno una dichiarazione rilasciata con una delle forme di cui al D. P. R. 28/12/2000, n. 445 dall'impresa interessata e se trattasi di impresa soggetta a legislazione straniera torna applicabile il comma 3, art.11, del decreto legislativo 24/07/194, n. 358.

3) Attestazione della capacità finanziaria ed economica del concorrente, mediante idonee dichiarazioni di 2 istituti bancarie(art. 41 D.L. 163/2006) e delle capacità tecniche (art. 42 D.L. 163/2006) del concorrente mediante l'elenco delle principali forniture identiche effettuate durante gli ultimi tre anni, il cui importo non potrà essere inferiore all'importo posto a base d'asta per ogni anno. Se trattasi di forniture effettuate ad amministrazioni od enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati o vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi.

4) Cauzione provvisoria dell'importo di € 373,00 pari al 2% del prezzo base di appalto.

5) Descrizione delle misure adottate per garantire la qualità del servizio;

6) Certificato ambientale UNI EN ISO 14001/2004 per l'attività di ristorazione collettiva anche con alimenti biologici e preparazione pasti per celiaci, rilasciato da Organismo riconosciuto in ambito comunitario. Qualora i certificati di qualità o ambientali siano stati rilasciati da oltre 1 anno, agli stessi dovrà essere allegato attestato di avvenuta sorveglianza con esito positivo.

Per i raggruppamenti di imprese e per i consorzi, la documentazione di cui ai precedenti punti dovrà essere presentata da tutte le imprese associate, con la sola eccezione:

dell'offerta che dovrà essere sottoscritta, se non ancora costituiti, da tutte le imprese riunite e contenere nel contempo l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse da indicare in sede di offerta come capogruppo,

BUSTA B :L'OFFERTA TECNICA PUNTI 10 MAX dovrà, a pena d'esclusione, essere predisposta secondo quanto previsto dal presente articolo e con la presentazione della richiesta documentazione e/o dichiarazione/i idonei alla valutazione ed all'attribuzione dei punteggi come riportati nei riquadri sottostanti, in grassetto.

CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Valutazione dei criteri

Criterio 1 MODALITA' E SISTEMI DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI, così ripartiti:

critero	Descrizione punti		Valutazione
1	Modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori provenienti dalla Regione Calabria		La valutazione verrà effettuata sulla modalità di approvvigionamento derrate alimentari e dovrà essere prodotta apposita dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 indicante i prodotti che s'intendono utilizzare e la provenienza
	Per 3 prodotti	2	
	Oltre 3 prodotti	5	

Criterio 2 MODALITA' E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, così ripartiti:

critero	Descrizione	Max punti	Valutazione
2	Relazione livello tecnico organizzativo del servizio	Max 5	La valutazione verrà effettuata sulla base di dichiarazione sostitutiva che

	Curriculum del Responsabile della mensa e del personale impiegato	dovrà essere prodotta ai sensi del D.P.R. 445/2000 indicante il livello organizzativo del servizio ed il curriculum del responsabile della mensa e del personale impiegato.
--	---	---

BUSTA C

“OFFERTA ECONOMICA” punti 90 MAX

con l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_{um} \times P_{ub}}{P}$$

Dove X è il punteggio attribuito alla singola offerta; P_{um} è il punteggio massimo (90 punti) attribuito al prezzo più basso, P è il prezzo di ciascuna offerta, P_{ub} è il prezzo più basso. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

Il punteggio economico sarà attribuito nella misura massima di 90 punti alla ditta che presenterà il minor prezzo a pasto.

1) L'offerta, redatta in lingua italiana, in carta legale, contenente l'indicazione di un'unica percentuale di ribasso sia in cifre che in lettere, per singolo pasto, senza abrasioni, o correzioni di sorta. L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo e seguita dal luogo e dalla data di nascita dello stesso. Tale offerta dovrà essere chiusa in apposita busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione dell'oggetto della gara e del mittente, e nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti.

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tramite procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. n. 50/2016, in base ai criteri sopraindicati e rispettivi coefficienti.

La scelta dell'offerta più vantaggiosa verrà effettuata da una Commissione appositamente costituita.

Le sedute della Commissione si svolgeranno presso la Casa Comunale nei seguenti giorni:

- 24-10-2019 ore 10,30 in seduta pubblica si procederà all'apertura del plico contenente le tre buste, all'apertura della busta contenenti la documentazione amministrativa (busta A) ed alla verifica della rispondenza della documentazione alle prescrizioni previste dal bando; in prosieguo si procederà all'apertura della busta “B” ed a firmare la documentazione contenuta. Ad ulteriore prosieguo nella stessa seduta od in altra seduta si procederà alla valutazione qualitativa ed all'attribuzione dei relativi punteggi per l'offerta tecnica che saranno resi pubblici al termine della seduta, in seduta pubblica.

In prosieguo di seduta od in altra seduta che verrà resa nota il giorno precedente sul sito internet del Comune, in seduta pubblica, si procederà all'apertura delle offerte economiche ed alla redazione della graduatoria finale in base alle risultanze dei punteggi riportati.

La data della stipula del contratto verrà comunicata dal Responsabile del Servizio.

Il Presidente, verificata la regolare composizione della Commissione, procederà in primo luogo ad accertare se i soggetti presenti siano o meno legittimati a presenziare ed a formulare osservazioni sulla regolarità dello svolgimento della gara.

A tal fine egli inviterà i presenti ad esibire i documenti che autorizzano ogni singolo intervenuto a presenziare ed a parlare in nome e per conto dell'offerente.

In particolare il Presidente, quando non sia presente il rappresentante della società, richiederà l'esibizione di un'ideale procura, dalla quale risultino i poteri del soggetto.

Nella stessa seduta sarà, quindi, compilata la graduatoria provvisoria delle offerte, in base alle somme di tutti i punteggi riportati (offerta tecnica e offerta economica).

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Responsabile del Servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'esito definitivo della gara sarà reso noto all'aggiudicatario ed al secondo classificato, nei modi e termini di legge.

ART. 5 (Altre norme di gara)

Pena l'esclusione, tutte le indicazioni, i requisiti e qualità riferite all'Impresa partecipante dovranno essere possedute alla data di pubblicazione del presente bando di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e non sono ammesse offerte in

aumento, ma soltanto a ribasso.

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Trascorso il termine fissato nel bando, non viene riconosciuta valida altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello indicato in lettere, è ritenuto valido quello indicato in lettere.

Non è ammesso richiamo a documenti allegati ad altro appalto, salvo quanto previsto dall'art. 15 della legge 10/12/1981, n° 741.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del 23-10-2019 o che risulti pervenuto non a mezzo del Servizio Postale o Corriere autorizzato o non presentato all'ufficio protocollo del Comune, sul quale non siano apposti il mittente e la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia sigillato e non sia contro firmato sui lembi di chiusura.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.

Non sono, altresì, ammesse le offerte che recano correzioni non espressa mente confermate e sottoscritte; in caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R. D. 22/5/1924, n 827;

Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcune pretese al riguardo. La seduta della gara può essere sospesa ed aggiornata ad altra ora del giorno successivo non festivo.

Il Presidente si riserva, altresì, in sede di gara, la facoltà di acquisire il parere degli uffici competenti o di consulenze esterne di esperti in materia di appalti, dandone comunicazione ai presenti, o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi.

Il responsabile del servizio si riserva la facoltà di effettuare gli accertamenti relativi alle dichiarazioni richieste prima di stipulare il contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

Il responsabile del servizio con determinazione procederà all'aggiudicazione dell' appalto.

Dopo l' aggiudicazione la ditta sarà invitata a presentare, entro 5 (cinque) giorni dalla data di ricezione della comunicazione a mezzo raccomandata A. R. , pena la decadenza dell'aggiudicazione, quanto segue:

a) cauzione definitiva, pari al 10% dell' importo netto aggiudicato.

b) ricevuta del c. c. p. intestato al servizio di tesoreria del Comune per deposito spese di contratto, di registro ed accessorie, a carico dell'appaltatore.

c) certificato di iscrizione al Registro Imprese rilasciato dalla C. C. I. A. A. di data non anteriore a 6 mesi dalla data fissata per la gara, ai sensi della legge 29/12/1993, n. 580 e regolamento di attuazione approvato con D.P.R. 07/12/1995, n. 581 ovvero certificato della Cancelleria del Tribunale competente.

Dal certificato deve risultare che l' impresa non si trova in stato di amministrazione controllata, liquidazione, fallimento e non ha presentato domanda di concordato. Dal certificato deve anche risultare se tali procedure si siano verificate o meno nell' ultimo quinquennio, ovvero dalla data di costituzione dell' impresa se posteriore a cinque anni.

Certificato di regolarità contributiva (DURC);

Ove nel termine fissato, la ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata per la stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, il Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della legge 20/3/1865, n 2248, ali. F), nonché dall'art. 5 della legge 08/10/1984, n. 687.

L'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 6 (Durata e scadenza dell'appalto)

La durata dell' appalto sarà indicata nel relativo contratto e coincide con l'anno scolastico 2019/2020;

Il Comune di Grisolia si riserva la facoltà di sospendere provvisoriamente, parzialmente o totalmente il servizio, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che l'appaltatore possa pretendere danni o compensi di sorta. L'appalto scadrà al termine dell'anno scolastico 2019/2020 per come stabilito nel comma precedente senza bisogno di disdetta preventiva e non potrà rinnovarsi.

ART. 7 (Gestione del servizio, obblighi e responsabilità)

L'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione dei pasti in appositi locali concessi dal Comune, secondo le qualità e grammatura stabilite dalle tabelle dietetiche e menu predisposte dall'A.S.P. n° 1 di Cosenza. Variazioni al menu potranno essere apportate solo a seguito di indicazioni dell'Azienda Sanitaria competente.

L'appaltatore dovrà provvedere, altresì, alla perfetta pulizia delle stoviglie, piani lavori, locali, ecc.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali, con proprio personale e materiale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio.

Tutti i generi alimentari e gli ingredienti da usare per l'espletamento del servizio dovranno essere di ottima qualità, delle migliori marche presenti sul mercato indicate nelle tabelle dietetiche ed i detersivi per il lavaggio delle, stoviglie, ecc., dovranno avere i requisiti di cui alla legge 03/3/1971, n. 125 e successive modifiche.

Sono a totale carico dell'impresa appaltatrice i generi alimentari, gli ingredienti, le stoviglie, le posate, i piatti, i bicchieri e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio, nonché i materiali per la pulizia delle posate, dei piatti, delle stoviglie, ecc., nonché il materiale occorrente per la preparazione dei pasti quali il gas liquido in bombole che il metano in rete di proprietà del Comune ove esistente, ecc..

Si richiede, altresì, il servizio del monouso per quanto riguarda i piatti, bicchieri, posate.

Si precisa tuttavia che, nei limiti dell'occorrente all'esecuzione del servizio, resta a carico del Comune la fornitura acqua e di energia elettrica. Il Comune, compatibilmente con le proprie disponibilità, potrà mettere a disposizione dell'appaltatore un locale per la conservazione dei generi alimentari e gli ingredienti occorrenti per l'espletamento del servizio.

Nessuna responsabilità, in ogni caso, potrà far carico al Comune per quanto indicato al comma precedente, restando inteso che l'utilizzazione dell'acqua, dell'energia elettrica ed eventualmente del locale avviene nell'interesse dell'appaltatore ed a suo esclusivo rischio, anche nei confronti di terzi.

Sono a totale carico dell'appaltatore gli adempimenti necessari ed eventuali e le responsabilità per quanto riguarda l'applicazione del Decreto Legislativo 19/09/1994, n. 626 in tema di sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e successive modificazioni ed integrazioni e l'eventuale predisposizione del documento di sicurezza.

I mezzi di trasporto dei generi alimentari di proprietà della ditta aggiudicataria, devono essere idonei e muniti di relativa autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26/03/1980, n. 327, con cui è stato approvato il regolamento di esecuzione della legge 30/04/1962, n. 283.

ART. 8 (Prezzo dell'appalto)

Il prezzo posto a base d'appalto è di Euro 5,04 (diconsi Euro cinque e zeroquattro centesimi) oltre iva per ogni singolo pasto e con riferimento alle tabelle dietetiche fornite dall'A.S.L., soggetto esclusivamente a ribasso.

Detto ribasso dovrà essere espresso in forma percentuale, in cifra e in lettere.

Il prezzo base si intende comprensivamente riferito al corrispettivo per la preparazione, per la fornitura degli alimenti, per il trasporto e per la fornitura dei beni necessari alla somministrazione dei pasti ed alla pulizia dei locali.

L'importo del contratto di servizio fornitura è finanziato con fondi del bilancio comunale, contributo regionale e compartecipazione degli utenti della refezione scolastica.

ART. 9 (Canone e pagamento dell'appalto)

Il canone convenuto, risultante dall'aggiudicazione, sarà pagato dal Comune con cadenza mensile posticipata, previa presentazione di regolare fattura sulla quale l'incaricato della vigilanza dovrà attestare la corrispondenza della stessa al numero dei pasti forniti con controfirma della ditta aggiudicataria, con allegati i buoni pasto, a mezzo di mandato di pagamento emesso dall'Ufficio di ragioneria, con riferimento al mese precedente, in esecuzione di determinazione di liquidazione da parte del responsabile del servizio.

La fattura dovrà corrispondere al costo unitario di ciascun pasto, risultante dall'aggiudicazione, moltiplicato i

pasti effettivamente erogati sia agli alunni che al personale di vigilanza della scuola.

Il numero dei pasti da preparare giornalmente sarà comunicato all'appaltatore dall'incaricato preposto alla vigilanza entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

I pasti effettivamente erogati dall'appaltatore dovranno corrispondere esattamente al numero dei ticket utilizzati dagli utenti nel mese relativo alla fatturazione.

Con il corrispettivo il Comune intende compensare e rimborsare l'appaltatore di ogni e qualsiasi avere inerente e conseguente il servizio oggetto del presente appalto.

Il canone convenuto resterà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

ART. 10 (Obbligatorietà del contratto e spese contrattuali)

La ditta appaltatrice è tenuta, pena la decadenza, a stipulare il contratto entro 7 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

Ogni erogazione resta comunque subordinata alla stipula del contratto ed a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri.

Tutte le spese relative al contratto di appalto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 11 (Cauzione)

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore verserà il 10% dell'importo di aggiudicazione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri e dal contratto di appalto.

La cauzione può essere corrisposta con versamento in contanti sul c/c del Comune o mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici.

La cauzione prestata mediante fidejussione dovrà contenere esplicito impegno dell'azienda, istituto o impresa di assicurazioni da prescegliersi esclusivamente tra quelle indicate nel decreto del Ministero dell'Industria - Commercio - Artigianato del 16/11/1993, a versare la somma stessa alla tesoreria comunale nel caso in cui la stessa debba essere incamerata ai sensi degli artt. 4 e 5 del DPR 16/7/1962, n° 1063, e le firme in calce alla medesima.

La cauzione prestata mediante fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

La fidejussione bancaria e polizza assicurativa dovranno essere valide per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione prestata come sopra sarà restituita all'appaltatore entro 30 (trenta) giorni dalla fine del contratto e sempre che sia in regolare con tutti gli obblighi contrattuali.

La cauzione definitiva resta depositata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che il Comune avesse eventualmente pagato in più durante l'appalto.

L'Amministrazione ha il diritto di valersi di propria autorità della cauzione, se la cauzione è stata versata con deposito di titoli, potrà senza altra formalità venderla per mezzo di un agente di cambio.

L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, entro 20 giorni dall'invito dell'Amministrazione stessa. In caso di inadempienza sarà dichiarato lo scioglimento del contratto e chiesto il pagamento dei danni e delle spese subite a causa dell'inadempienza dell'appaltatore.

ART. 12 (Vigilanza)

La vigilanza ed il controllo dei servizi gestiti dall'appaltatore sarà effettuata dal personale dell'Ufficio di Polizia Municipale e dal Responsabile del Servizio Finanziario ;

Alla vigilanza sulla qualità dei prodotti il Comune potrà provvedere direttamente o mediante una specifica Commissione, in accordo con l'Autorità Scolastica, per ciascuno dei due plessi scolastici, nominata con Deliberazione di G.M e formata da due genitori, un docente ed un rappresentante dell'Amministrazione Comunale; Sono fatti salvi in ogni caso i controlli dell'Autorità Sanitaria.

Tutte le mancanze o inadempienze agli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato, le sanzioni prescritte da leggi e regolamenti speciali, saranno accertati dagli uffici di cui al comma 1 e dalla Commissione di cui al comma 2 mediante verbale del quale sarà data comunicazione scritta all'appaltatore.

L'appaltatore è inoltre responsabile verso il Comune del buon andamento dei servizi da esso assunti, nonché della disciplina dei suoi dipendenti.

Ogni responsabilità civile e penale dei dipendenti dell'appaltatore nell'esercizio delle proprie funzioni, incomberà unicamente all'appaltatore stesso.

L'appaltatore è tenuto, altresì, all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, ed in genere di tutte le prescrizioni che sono state emanate o lo saranno in seguito dai pubblici poteri con riferimento all'espletamento del presente appalto, indipendentemente dal presente capitolato.

In nessun caso e per nessun motivo il servizio potrà essere sospeso.

Il responsabile della Ditta appaltatrice è tenuto ad osservare tutte le norme indicate nel D.Lgs. 26/5/1997, n° 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" ed in particolare gli art. 3 (autocontrollo) e 4 (Manuale di corretta prassi igienica), contravvenendo alle quali è passibile delle sanzioni previste dall'art. 8 del D.Lgs. n° 155/1997, precitato.

In base alla normativa vigente sull'igiene degli alimenti (D. Lgs. n.155/97 e circolare Ministero della Sanità n.11 del 7/8/1998) si richiede alla ditta appaltatrice della gara, una valutazione delle fasi critiche della lavorazione e i relativi punti critici di controllo secondo il sistema H.A.C.C.P., pertanto la ditta deve disporre di un manuale H.A.C.C.P.con relative procedure di autocontrollo.

ART. 13 (Penalità)

Il servizio dovrà essere espletato attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del Capitolato e del contratto di forniture. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva il diritto di provvedere d'ufficio, addebitandone ogni onere all'appaltatore e in quel modo e con quelle discipline che saranno ritenute più spedite ed opportune.

A tal fine gli oneri sostenuti potranno essere recuperati mediante compensazione con le somme dovute all'appaltatore.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente Capitolato e nelle tabelle A.S.P, ivi compresa la non rispondenza alla grammatura prescritta, ovvero vengano trasportati in contenitori con automezzo non in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie, verranno applicate penalità da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.500,00, secondo la gravità della violazione.

Nel caso in cui dette violazioni, risultanti da verbale della Commissione di cui al comma 2 dell'articolo precedente, si ripetano per più di 2 volte, l'Amministrazione sarà in diritto di rescindere il contratto e di proseguire il servizio corrispondendo all'appaltatore esclusivamente il prezzo per la preparazione dei pasti, per il trasporto e per la fornitura dei beni necessari alla somministrazione dei pasti ed alla pulizia dei locali nella misura del 33,333% del corrispettivo d'appalto.

In tale caso, l'Amministrazione procederà autonomamente all'approvvigionamento ed alla fornitura degli alimenti.

Le norme di cui al precedente comma troveranno applicazione anche per le altre infrazioni rilevate durante i controlli previsti nel presente Capitolato.

Comporterà l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia dell'Amministrazione, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- *Revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A. ovvero della autorizzazione sanitaria inerente il laboratorio di preparazione dei pasti e della refezione.*
- *Fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare.*
- *Applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica Amministrazione.*
- *Utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti.*

ART. 14 (Infortuni e danni)

L'appaltatore dovrà rispondere direttamente dei danni alle persone ed alle cose qualunque ne sia la causa e la natura, rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati e senza diritto di compenso.

ART. 15 (Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro)

L'appaltatore è responsabile in proprio in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto del Comune che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze

nell'esecuzione delle prestazioni di cui al servizio appaltato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, un'assicurazione, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivati all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore della proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Pertanto, la ditta appaltatrice deve stipulare assicurazione R.C.T. con primaria compagnia di Assicurazione, con un massimale non inferiore ad Euro 1.500.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Amministrazione Comunale subito dopo l'Aggiudicazione.

L'appaltatore dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavori e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore è obbligato ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di aggiudicazione del presente appalto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

L'appaltatore è obbligato, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Il Comune, in caso di mancato adempimento dell'appaltatore agli obblighi retributivi nei confronti dei dipendenti, può valersi del diritto di ritenzione sul corrispettivo d'appalto, nella misura degli oneri non versati, previa richiesta motivata da parte dei lavori indirizzata all'amministrazione ed all'esito di specifica istruttoria promossa dal Responsabile del Servizio informandone l'Ispettorato del Lavoro competente e previa diffida indirizzata all'appaltatore a voler sanare la sua posizione entro il termine perentorio di 20 giorni.

La ritenuta sarà rimborsata soltanto quando L'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa appaltatrice si sia posta in regola ne questa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, ne ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

ART. 16 (Impedimento dell'appaltatore)

In caso di impedimento dell'appaltatore, il Responsabile del Servizio incaricherà alle stesse condizioni altre persone idonee per lo svolgimento del servizio addebitando le spese per le supplenze all'appaltatore stesso.

In caso di morte del titolare della Ditta aggiudicataria, il Comune potrà consentire la prosecuzione della fornitura da parte degli eredi oppure, a suo insindacabile giudizio, con semplice provvedimento dell'ufficio od organo competente, dichiarare rescisso l'impegno della fornitura.

ART. 17 (Risoluzione del contratto)

Qualora l'aggiudicatario manchi uno solo degli obblighi assunti, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere "ipso iure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

In caso di risoluzione, è facoltà dell'Amministrazione procedere all'aggiudicazione a favore dell'offerta classificatasi seconda nella gara d'appalto alle medesime condizioni del contratto posto in essere con l'appaltatore.

Tutti i termini e le comminatorie previste nel presente Capitolato Speciale d'appalto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'aggiudicatario.

ART. 18 (Cessione e subappalto)

E' vietato all'appaltatore di cedere in tutto od in parte, ovvero di subappaltare il servizio assunto, pena la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate.

ART.19 (Domicilio legale e controversie)

L'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale presso l'Amministrazione comunale di Grisolia.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

E' fatta salva la notificazione tramite l'Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti dalla legge.

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore a causa dell'applicazione del contratto, saranno decise in via giurisdizionale presso il Foro di Paola.

ART. 20 (Norme di carattere generale e rinvio)

Per quanto non espressamente previsto si intendono richiamate le norme di legge che regolano la materia.