

COMUNE DI GROTTERIA

Provincia di Reggio Calabria

Indirizzo: Piazza Nicola Palermo – 89043 Grotteria

Tel. 0964/53195 - Fax 0964/53365

**IL RESPONSABILE DELL'AREA
AMMINISTRATIVA**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Anni Scolastici
2009/2010 – 2010/2011

indice

Articolo 1. – Soggetto appaltante

Articolo 2. – Oggetto dell'appalto

Articolo 3. - Durata dell'appalto

Articolo 4. - Eventuale proroga del contratto

Articolo 5. – Prezzo a base d'asta

Articolo 6. – Valore dell'appalto e finanziamento

Articolo 7.- Partecipazione alla gara

Articolo 8. – Modalità di presentazione dell'offerta e documenti per la partecipazione alla gara

Articolo 9. – Procedura di appalto/ Criteri di aggiudicazione

Articolo 10.- Commissione esaminatrice

Articolo 11.- Valutazione delle offerte economiche

Articolo 12.- Cauzione definitiva

Articolo 13.- Modalità di gestione del servizio

Articolo 14.- Numero dei pasti

Articolo 15.- Trasporto pasti

Articolo. 16. – Disposizioni per il personale

Articolo. 17. – Obblighi della ditta rispetto al proprio personale

Articolo 18.- Vigilanza sul servizio

Articolo. 19.- Scioperi

Articolo. 20.- Assicurazioni

Articolo 21.- Divieto di cessione e subappalto

Articolo 22.- Penalità

Articolo. 23. - Decadenza e revoca del contratto

Articolo. 24.– Sospensione del servizio

Articolo 25. - Spese contrattuali

Articolo 26.- Licenze ed autorizzazioni

Articolo 27.- Pagamenti

Articolo 28.- Domiciliazione e foro competente

Articolo 29.- Domicilio dell'appaltatore

Articolo 30.- Norma di rinvio

COMUNE DI GROTTERIA

Provincia di Reggio Calabria

UFFICIO AMMINISTRATIVO

Piazza Nicola Palermo

89043 Grotteria (RC)

Tel. 0964/53195 – Fax 0964/53365

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici

2009/2010 – 2010/2011

Articolo 1. – Soggetto appaltante

Il Comune di Grotteria affida alla Ditta aggiudicataria il servizio di refezione scolastica per le scuole statali Materne, Elementari e Medie presenti nel Territorio di Grotteria relativamente agli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011;

Articolo 2. - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni e per il personale scolastico autorizzato al consumo del pasto delle scuole che hanno sede sul territorio del Comune di Grotteria, consistente:

- nella fornitura e servizio di somministrazione quotidiana, nell'ora di pranzo fissata dalle autorità scolastiche, all'interno delle scuole materne, elementari e medie, di pasti preparati secondo la tabella dietetica ed il menù settimanale;
- nella fornitura di posate e bicchieri monouso, tovagliolini di carta;
- la distribuzione dei pasti suddetti dovrà essere effettuata per 5 giorni settimanali (dal Lunedì al Venerdì) secondo il calendario scolastico ed i rientri previsti. I pasti dovranno essere preparati, confezionati e sigillati singolarmente e distribuiti agli alunni delle scuole statali materne, elementari e medie.

I plessi scolastici interessati al servizio sono quelli ubicati nel Centro (scuole materne, elementari e medie), nella Frazione di Farri (scuole elementari), nella Frazione di Bombaconi (scuole materne), nella Frazione di Pirgo (scuole elementari e medie) e nella Frazione di Marcinà (scuole elementari)

L'importo del servizio a base di gara è di euro **3,30** - I.V.A. esclusa-, per ogni pasto pronto e servito agli alunni presso i rispettivi plessi presenti sul territorio di Grotteria. Il servizio di refezione oggetto del bando sarà effettuato negli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 nel periodo che annualmente prima dell'inizio dell'anno scolastico sarà comunicato all'appaltatore.

Il prezzo a base di gara comprende, anche, a carico della ditta aggiudicataria le spese per i seguenti servizi:

- Distribuzione dei pasti;
- Fornitura di generi alimentari, di materiali accessori (tovaglioli e tovaglette di carta - posate) e dei prodotti di pulizia;
- Servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti secondo il menù stabilito insindacabilmente, annualmente prima dell'inizio dell'anno scolastico, dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- nel trasporto dei pasti in presso i refettori della scuola;
- nel servizio di porzionamento e distribuzione;
- fornitura degli utensili e degli accessori indispensabili per l'avvio del servizio;
- fornitura ed installazione delle attrezzature necessari per l'avvio del servizio;
- manutenzione di tutte le attrezzature necessarie per la gestione del servizio;

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione e dovranno essere somministrati nelle apposite aree previste in ciascun plesso scolastico presente sul territorio di Grotteria

Il trasporto deve essere effettuato in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

I pasti confezionati come sopra descritto dovranno essere trasportati con idonei automezzi muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL. I dati identificativi degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale.

La ditta, inoltre, dovrà assicurare tutte le integrazioni e migliorie ritenute necessarie per l'ottimale svolgimento del servizio in tutti i plessi scolastici.

La fornitura riguarderà un numero presunto medio di circa **13.500** pasti per anno scolastico, **desunti in base ai dati dell'anno scolastico 2008/2009**. Tali dati numerici sono da intendersi come puramente indicativi ed assolutamente non vincolanti per l'Amministrazione comunale potendo essere soggetti a rilevanti variazioni e dovendo in ogni caso l'appaltatore attenersi alle comunicazioni del numero di pasti che verranno effettuate giornalmente dalle autorità scolastiche entro le ore 9,30.

L'appaltatore non può pretendere alcun corrispettivo per le suddette variazioni.

I pasti dovranno essere preparati secondo la tabella dietetica fornita annualmente dalla Regione Calabria- Azienda Sanitaria provinciale n. 9 di Locri (RC).

Articolo 3 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è pari a due anni scolastici, vale a dire per gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011, con inizio per l'anno scolastico in corso con la conclusione delle procedure di gara e l'individuazione della ditta aggiudicataria definitiva del presente appalto, e con termine nel mese di giugno 2011.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire entro dieci giorni dalla richiesta, può se necessario, chiedere l'immediato avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato. Trascorsi dieci giorni, per ogni giorno di ritardo utile la ditta aggiudicataria dovrà pagare una penale di Euro 100,00 al giorno.

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico Ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo. **E' vietato il tacito rinnovo.**

Articolo 4 - Eventuale proroga del contratto

Se allo scadere del termine naturale previsto dall'appalto l'Amministrazione Comunale, non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarlo per un periodo non superiore a **6 (sei) mesi**, agli stessi patti e condizioni vigenti dalla data di scadenza su richiesta dell'Amministrazione Comunale a mezzo raccomandata. Nessuna pretesa può essere vantata dall'appaltatore in caso di mancato esercizio dell'opzione di proroga.

Articolo 5 - Prezzo a base d'asta

Considerata l'intera durata contrattuale (art. 3) e tenuto conto delle previsioni delle presenze in mensa, il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto, è stabilito in **Euro 3,30 (diconsi euro tre/30)**, - Iva esclusa -.

Articolo 6 - Valore dell'appalto e finanziamento

L'appalto ha un valore biennale presunto di **euro 89.100,00 (Euro ottantanovemilacenti/00)** oltre **Iva** ed è finanziato in parte con mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione Comunale ed in parte con la retta pagata dagli utenti all'Ente. Detto importo è il risultato del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in euro **3,30** -Iva esclusa- moltiplicato per il numero presunto di **27.000** pasti da somministrare.

Articolo 7 - Partecipazione alla gara

L'appalto sarà affidato, con il sistema della procedura aperta secondo il criterio di cui all'art. 82 del D.lgs 12.04.2006, n. 163, a favore di quella ditta che offrirà il prezzo più basso sull'importo posto a base di gara di euro **3,30** oltre Iva al 4% per ogni singolo pasto fornito.

Sarà effettuata la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86-87- 88 e 89 del su citato decreto n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 6 del D.Lgs. n. 81/2008.

La gara sarà aggiudicata, anche, in presenza di una sola offerta valida.

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in argomento i prestatori di servizi singoli, consorziati, associati o raggruppati nelle norme di legge, ivi il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) che alla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta, siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti generali elencati nell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

b) Requisiti di idoneità professionale di seguito riportati:

- 1) **Essere iscritti alla C.C.I.A.A. provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione, ovvero nel registro commerciale equivalente dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati liberi;**
- 2) Essere in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/1962 e dell'art. 25 del successivo regolamento, approvato con DPR n. 327/1980.
- 3) Essere in possesso di idonea documentazione sanitaria riferita al personale, ai locali ed ai mezzi impiegati nell'esecuzione del servizio.

4) autorizzazioni sanitarie ed amministrative riferite ai locali dove vengono confezionati i pasti, i quali quindi devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

c) Capacità finanziaria dimostrata mediante la presentazione di n.1 referenza bancaria rilasciata in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara da primari istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgvo n. 385/93, dalla quale risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

d) Dei seguenti altri requisiti:

- essere in regola con la vigente normativa per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- osservare le norme della legge n. 68/1999 che disciplina il lavoro dei disabili;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana;
- essere in regola con il pagamento di tasse e tributi;
- osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs n. 81 del 09/04/2008;
- essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs n. 155/1997) – Indicare i nominativi delle persone che possono rappresentare legalmente la ditta e l'indicazione della relativa qualifica (Titolare, amministratore unico, consigliere delegato, procuratore, institori, ecc).
- aver realizzato nell'ultimo triennio (2006-2007-2008) un fatturato d'impresa non inferiore al valore complessivo presunto di appalto del presente bando di Euro 89.100,00

Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti dalla capogruppo e dalle altre ditte associate.

Art. 8 – Modalità di presentazione dell'offerta e documenti per la partecipazione alla gara

BUSTA DOCUMENTAZIONE "A": l'istanza di partecipazione alla gara, redatta in lingua italiana, corredata, a pena di esclusione, dai seguenti atti:

A) Dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal concorrente in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 attestante il possesso dei requisiti indicati nell'art. 3 del presente bando, corredata da copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità, con la quale si dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità:

- La denominazione o ragione sociale del soggetto partecipante, con l'indicazione della Partita Iva e del Codice fiscale.
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;
- Di essere iscritti alla Camera di Commercio, indicando il numero e la data di iscrizione e per quale attività;
- Di essere in regola con la vigente normativa per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- Di accettare tutte le condizioni del capitolato speciale d'appalto relativo al servizio di cui all'oggetto.
- Di non trovarsi nei casi di esclusione dalla partecipazione alla gara previsti dall'art. 38, comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e dall'art. 3, comma 7 del Regio decreto 18.11.1923, n. 2440

e dall'art. 68 del Relativo Regolamento di esecuzione, approvato con regio decreto 23/05/1924 n. 827.

- Di osservare le norme della legge n. 68/1999 che disciplina il lavoro dei disabili.
- Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana.
- Di essere in regola con il pagamento di tasse e tributi.
- Di osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs n. 81 del 09/04/2008.
- Di acconsentire, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, al trattamento dei propri dati esclusivamente ai fini della gara e per la stipula dell'eventuale contratto.
- Di essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs n. 155/1997)
- Indicare i nominativi delle persone che possono rappresentare legalmente la ditta e l'indicazione della relativa qualifica (Titolare, amministratore unico, consigliere delegato, procuratore, institori, ecc).
- Di aver realizzato nell'ultimo triennio (2006-2007-2008) un fatturato d'impresa non inferiore al valore complessivo presunto di appalto del presente bando di Euro 89.100,00;

Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti dalla capogruppo e dalle altre ditte associate.

Ai fini degli accertamenti delle cause di esclusione si applica l'art. 43 del citato D.P.R. 28.12.2000, n. 445, fermo restando per l'aggiudicatario l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. 25/09/2002, n. 210 convertito dalla legge 22.11.2002, n. 266 nonché i certificati del Casellario Giudiziale di cui all'art. 21 del D.P.R. 14/11/2002, n. 313, oppure le visure di cui all'art. 33 comma 1 del medesimo decreto n. 313/2002.

B) Cauzione:

I) provvisoria di Euro 1.782,00 (Euro millesettecentoottantadue/00), pari al 2% del valore stimato del contratto, costituita in contanti o da fideiussione bancaria o assicurativa, costituita nel rispetto della normativa che disciplina le cauzioni provvisorie richieste nelle gare per l'affidamento di servizi. In particolare si chiede a pena di esclusione che la garanzia:

- Indichi un periodo di validità di almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte;
- Risulti operativa entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante;
- Preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

II) impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/06

La garanzia bancaria è prestata da imprese autorizzate dalla Banca d'Italia all'esercizio dell'attività bancaria ed iscritte in apposito albo ai sensi degli artt. 13 e 14 del D.Lgs. 385/1993 (Testo unico in materia bancaria e creditizia).

La garanzia assicurativa è prestata da imprese autorizzate con decreto ministeriale all'esercizio dell'attività assicurativa nel ramo cauzioni ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 449/1959 (Testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private).

La cauzione provvisoria in caso di raggruppamento temporaneo di imprese deve, a pena di esclusione, riportare il riferimento allo stesso raggruppamento.

La cauzione provvisoria dell'aggiudicatario sarà svincolata al momento della sottoscrizione del contratto; agli altri concorrenti le cauzioni verranno restituite entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva efficace.

Le imprese in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 (da allegare alla documentazione di gara), possono usufruire del beneficio della riduzione del 50% della cauzione, ai sensi dell'art. 75 c. 7 del DLGs. n. 163/2006.

C) Copia del capitolato d'oneri, debitamente datato e sottoscritto per esteso per esplicita accettazione in ogni sua pagina dal legale rappresentante della società concorrente. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il capitolato va siglato da tutte le società facenti parte del raggruppamento temporaneo

D) n.1 referenza bancaria rilasciata in data successiva a quella di pubblicazione del seguente bando di gara da primari istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgvo n. 385/93, dalla quale risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto

BUSTA OFFERTA ECONOMICA "B", la quale, a pena di esclusione, deve contenere:

E) Dichiarazione redatta in bollo, contenente l'offerta economica con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo offerto per ogni singolo pasto, inferiore al prezzo posto a base di gara di Euro 3,30 -Iva esclusa-, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società di capitali o di persona o cooperativa. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 72, comma 2 del R.D. 23.05.1924 n.827.

L'istanza ed i documenti sopra citati sotto le lettere A) – B) – C) – D) dovranno, a pena di esclusione, essere chiusi in una busta sigillata e controfirmata sui lembi, sull'esterno della quale dovranno essere riportate la scritta "**Servizio di Refezione scolastica per gli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 - Documenti**" e la denominazione del mittente e del destinatario.

L'offerta, di cui alla lettera E) dovrà a sua volta essere chiusa in apposita busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi, con l'indicazione del mittente e del destinatario e la dicitura "*Offerta economica per il servizio di refezione scolastica per gli anni 2009/2010 – 2010/2011*". Le due buste, a pena di esclusione, dovranno essere inserite in un plico grande, anch'esso chiuso regolarmente e controfirmato sui lembi, in modo da assicurare sufficientemente la segretezza degli atti contenuti, con la scritta "**Appalto del servizio di refezione scolastica anni scolastici 2009/2010, 2010/2011**" oltre al nominativo dell'impresa partecipante e del destinatario, vale a dire: Comune di Grotteria, Piazza Nicola Palermo snc – 89043 GROTTERIA (RC). Il plico così composto dovrà pervenire, pena l'esclusione dalla gara, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o mediante consegna a mano, entro il termine perentorio delle ore **12.00 del giorno Martedì 27 Ottobre 2009**, all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante sita in Piazza Nicola Palermo snc del Comune di Grotteria, che ne rilascerà apposita ricevuta. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Non farà fede la data del timbro postale, ma la data di presentazione e di acquisizione al protocollo del Comune.

Saranno escluse tutte le offerte pervenute dopo le ore 12.00 del giorno Martedì 27 Ottobre 2009.

Art. 9 - Procedura di appalto/ Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato, con il sistema della procedura aperta secondo il criterio di cui all'art. 82 del D.lgs 12.04.2006, n. 163, a favore di quella ditta che offrirà il prezzo più basso sull'importo posto a base di gara di euro **3,30** -oltre Iva al 4% - per ogni singolo pasto fornito.

Sarà effettuata la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86-87- 88 e 89 del su citato decreto n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 6 del D.Lgs. n. 81/2008.

La gara sarà aggiudicata, anche, in presenza di una sola offerta valida.

Art. 10 - Commissione esaminatrice

La valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione è rimessa al giudizio di una Commissione tecnica secondo la normativa vigente in materia. La Commissione è composta da un numero dispari non superiore a cinque componenti.

Art. 11 - Valutazione delle offerte economiche

La commissione di gara procederà, **in seduta pubblica, in data Mercoledì 28 Ottobre ore 11.00, presso l'Ufficio Amministrativo**, all'apertura dei plichi e provvederà all'esame ed alla verifica formale della documentazione amministrativa presentata e pervenuta all'Amministrazione Comunale da parte delle ditte concorrenti, escludendo dalla gara i concorrenti che non hanno dimostrato di possedere i requisiti previsti dal bando di gara. La commissione di gara procede all'apertura delle Buste B – Offerta Economica – presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara e procede ove necessario ai sensi dell'artt. 86-87-88 e 89 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., alla verifica delle offerte anormalmente basse. Risulterà aggiudicataria provvisoria, la ditta che presenterà l'offerta avente il massimo ribasso. La Stazione Appaltante successivamente procede a richiedere all'aggiudicatario provvisorio l'esibizione di tutta la documentazione eventualmente non ancora acquisita attestante il possesso dei requisiti richiesti in fase di gara, oltre ad acquisire direttamente, tramite lo sportello unico previdenziale, il D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) della ditta risultante aggiudicataria provvisoria. Dopo aver acquisito tutta la documentazione richiesta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione definitiva del servizio e alla richiesta dei documenti necessari alla stipula del contratto.

Art. 12 - Cauzione definitiva

L'aggiudicatario dovrà prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i oltre tutta la documentazione di rito per la sottoscrizione del contratto.

Art. 13 - Modalità di gestione del servizio

L'utenza è composta da alunni delle scuole materne, elementari, medie statali e dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso i plessi scolastici.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio. Gli insegnanti che rimangono a pranzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, sono autorizzati dal Dirigente scolastico.

Le pertinenze del centro di rinvenimento pasti devono essere tenute pulite e ordinate, i rifiuti dovranno essere trasportati negli appositi contenitori, secondo le regole della normativa vigente.

In caso di iniziative didattiche attuate fuori del plesso scolastico la ditta si impegna a fornire, allo stesso prezzo, pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa di legge in materia igienico sanitaria.

Art. 14 - Numero dei pasti

Il numero dei pasti dell'appalto è stimato mediamente in circa **13.500** pasti annui distribuiti in **5** giorni la settimana presso i vari plessi scolastici presenti sul territorio Comunale.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, nonché dei calendari scolastici e dei rientri **stilati dalla scuola nei** quali sarà indicato il periodo in cui sarà fornito il servizio di refezione scolastica **e secondo la disponibilità del Comune.**

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle attive al momento dell'aggiudicazione dell'appalto qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio Comunale.

La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno comunicati all'inizio dell'attività didattica di ogni anno scolastico.

Art. 15 - Trasporto pasti

Il trasporto dei pasti, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- gli automezzi devono essere utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative vigenti;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto.

Art. 16 - Disposizioni per il personale

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio. Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione e/o del libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 17 - Obblighi della ditta rispetto al proprio personale

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 18 – Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio competerà al Comune di Grotteria per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune – anche si concerto con l'ASL – potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezionalità e giudizio, ispezione alle attrezzature, ai locali e magazzini e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alla tabella dietetica nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.

La vigilanza sul servizio viene anche effettuata dagli insegnanti, i quali avranno facoltà di controllare la conformità dei menù, la temperatura dei pasti serviti, l'appetibilità del pasto e l'andamento del servizio, e l'obbligo, qualora rilevino delle irregolarità di comunicarle immediatamente per iscritto all'Ufficio Amministrativo dell'Ente.

Art. 19 - Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo. Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 20 - Assicurazioni

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio. La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Art. 21 - Divieto di cessione e subappalto

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di "rescissione de Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art. 22 - Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di €250,00
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di €300,00
- uso di alimenti non conformi qualitativamente ai normali standard: penale di €750,00
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di €250,00
- non corrispondenza delle grammature indicate: penale di €250,00
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di €1.000,00
- grave e duratura mancanza di igiene: penale di €1.000,00
- mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di €1.000,00

- personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di €250,00
- distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate €750,00 .

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Art. 23 - Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

Art. 24 – Sospensione del servizio

Nel caso in cui dovessero intervenire fatti tali da impedire il proseguimento del servizio o da ridurre il numero dei pasti erogati, il Comune ha la facoltà di disporre la sospensione del servizio di refezione, senza che la ditta aggiudicataria abbia diritto di avanzare alcuna rivendicazione.

Art. 25 - Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 26 - Licenze ed autorizzazioni

La ditta deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e del sistema di controllo HACCP, delle licenze commerciali, e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 27 - Pagamenti

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo per pasto di aggiudicazione dell'appalto, dietro presentazione di regolare fattura da parte dell'aggiudicatario, nella quale dovrà specificare i numeri di pasti forniti nel mese solare di riferimento distinti per gli alunni di scuola materna, elementare e media, con i relativi importi (IVA esclusa). Per i pasti forniti al personale docente e non docente l'appaltatore dovrà presentare fattura separata.

Lo stesso appaltatore avrà l'obbligo di ritirare giornalmente i buoni (stampati dal Comune) presso le scuole, e li dovrà suddividere per tipologia di alunno, vale a dire frequentante la scuola materna, elementare e media, e presentarli all'Ente: sarà riconosciuto allo stesso appaltatore solo il pagamento dei buoni effettivamente presentati; eventuali smarrimenti o mancato ritiro dei buoni non saranno assolutamente riconosciuti. I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice solo

dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura all'Ufficio Protocollo dell'Ente.

Art. 28 - Domiciliazione e foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Locri (RC).

Art. 29 - Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio del Comune in Piazza Nicola Palermo – Grotteria (RC).

Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art. 30 - Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alla normativa vigente in materia del servizio costituente l'oggetto dell'appalto.

Responsabile del procedimento è il Dott. Vincenzo Lombardo

IL RESPONSABILE
DELL'AREA AMMINISTRATIVA
(Dott. Vincenzo Lombardo)