

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Il presente capitolato disciplina termini, modalità e condizioni per la fornitura, in somministrazione, del servizio di mensa scolastica mediante pasti caldi confezionati (3 primi e 2 secondi settimanali) presso il centro di cottura del fornitore abilitato e munito di tutte le certificazioni ed autorizzazioni di validità secondo le norme vigenti, da erogarsi a favore degli alunni delle scuole materne "Arcobaleno" e "M.H. Presti" e per gli alunni di n. 7 classi di scuola elementare del Comune di Sommatino, per la durata di circa mesi 7 (sette) dal lunedì al venerdì, presumibilmente per il periodo 26.10.2009 – 31.05.2010;

A) • FABBISOGNO:

Il servizio prevede la produzione, confezionamento e trasporto dei pasti caldi confezionati presso il centro di cottura del fornitore abilitato e munito di tutte le certificazioni ed autorizzazioni di validità secondo le norme vigenti, preparati nelle quantità ed in conformità alla tabella dietetica allegata, nonché la distribuzione e l'apertura delle vaschette, a cura del personale inserviente della ditta aggiudicataria, in misura necessaria all'espletamento del servizio, da erogarsi a favore degli alunni della scuola materna ed elementare del Comune di Sommatino.

L'utenza del servizio mensa è composto oltre che dagli alunni delle scuole anche dal personale docente ed eventualmente non docente istituzionalmente presente al momento del pasto.

La media giornaliera dei pasti può determinarsi in circa 300, soggetta a variazione in base alle assenze per un totale complessivo presunto di **41.700** pasti riferito a sette mesi.

Alla Ditta sarà liquidata, salvo indisponibilità di cassa, la quantità di pasti effettivamente erogati giornalmente, regolarmente documentati, a 90 gg. data fattura, corredata dalla certificazione DURC..

Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero dei pasti è variabile e pertanto il quantitativo annuo dei pasti indicati è presunto e non è in alcun modo vincolante ed impegnativo per il Comune di Sommatino; è in facoltà dell'Ente aumentare e/o diminuire i quantitativi dei pasti in funzione del servizio e delle presenze giornaliere, alle condizioni tutte del contratto un'ulteriore quantità fino al quinto d'obbligo dell'importo aggiudicato, rimanendo invariati i prezzi singoli offerti, ai sensi dell'art.11 del R.D n.2440/1923.

Il Comune si riserva di sopprimere in tutto o in parte il servizio in conseguenza di esigenze particolari rappresentati dalle Istituzioni Scolastiche, nonché di modificare inizio e/o termine del servizio senza nulla dovere corrispondere alla Ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva inoltre di procedere ad ulteriori affidamenti nei modi e nei termini di cui all'art.57 comma 3 lett. b) e comma 5 lett. a del D. Lgs. n.163/2006.

Qualora durante l'anno scolastico, la cucina comunale annessa alla scuola materna "M. H. Presti" dovesse risultare funzionante ed in regola con le autorizzazioni prescritte dalla legge, la Ditta aggiudicataria si impegna fin da adesso a garantire, entro 1 (uno) mese dalla comunicazione ufficiale da parte del comune, la produzione dei pasti utilizzando il centro di cottura comunale e praticando un aumento del prezzo di aggiudicazione pari al 20%, per adeguarlo al costo del centro di cottura.

Pertanto in tale caso il servizio dovrà prevedere:

- la gestione della cucina interna della scuola materna "M. H. Presti" mediante cottura/distribuzione dei pasti e sanificazione dei locali cucina/mensa della stessa scuola materna;
- trasporto e consegna (a norma di legge: con utilizzo del montacarichi interno o trasporto esterno con idonei mezzi) dei pasti, cotti nella cucina della scuola, alla scuola materna "Arcobaleno" ed alla scuola elementare, servizio di scodellamento, pulizia locali e smaltimento rifiuti.
- fornitura del personale necessario all'espletamento del servizio, con la presenza di almeno un cuoco.

B) • DURATA DELLA FORNITURA:

La fornitura ha carattere di somministrazione ed avrà durata di circa mesi 7 (sette) e decorrerà dalla data della lettera di invito a fornire il servizio. Essa non sarà erogata nei giorni festivi e nei giorni di vacanza contemplati nel calendario scolastico.

La Ditta aggiudicataria per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare: posate in tris monouso, tovaglie in carta resistente monouso, tovaglioli di carta, bicchieri e piatti di plastica monouso.

Saranno comunicati con preavviso di due giorni eventuali variazioni rispetto al calendario scolastico ufficiale, in caso di particolari situazioni locali (disinfestazione, lavori di manutenzione ecc.)

Qualora risulti infruttuoso l'esperimento della gara il Comune potrà procedere all'affidamento mediante trattativa privata ai sensi dell'art. 41 del R.D. n. 827/1924, ovvero a procedura negoziata ai sensi dell'art.57 del D. Lgs. n.163/2006, senza previa pubblicazione del bando di gara.

C) • DETERMINAZIONE DEL PREZZO:

L'offerta deve essere espressa mediante l'indicazione dell'unica aliquota di ribasso percentuale, in cifre e in lettere, da applicare all'importo complessivo presunto posto a base d'asta del singolo pasto di Euro 2,10, Iva esclusa, comprensivo della fornitura di posate in tris monouso, tovaglie in carta resistente monouso, tovaglioli di carta, bicchieri e piatti di plastica monouso, nonché di operatori addetti alla preparazione della mensa, alla distribuzione dei contenitori, all'assistenza ai bambini che necessitano di ausilio per l'apertura delle vaschette sigillate, allo sparecchio, al riordino ed alla pulizia dei locali mensa, con l'utilizzo di detergenti muniti di scheda HACCP e dovrà essere previsto un programma di pulizia e sanificazione per ambiente come previsto dal manuale di autocontrollo di cui al D. L.gs n. 155/97, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

L'offerta è irrevocabile e si intende valida ed impegnativa per la ditta per giorni 60 dalla data di celebrazione della gara.

D) • ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice del servizio:

a) nel caso di fornitura di pasti confezionati, dovrà garantire quanto segue:

- acquisto e gestione delle materie prime;
- garantire un elevato standard di qualità nel servizio di approvvigionamento pasti;
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e di confezionamento dei cibi nel centro di cottura;
- qualità delle materie prime;
- garantire il servizio in caso di guasto o fermo tecnico del centro di cottura, con altro centro di cottura in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge regionale e statale;
- acquisto dei prodotti di sanificazione, disinfezione dei locali e degli spazi adibiti a mensa scolastica;
- somministrazione dei pasti ai tavoli dei refettori con assistenza agli utenti da parte del personale della ditta in misura necessaria all'espletamento del servizio;

b) nel caso di produzione di pasti con utilizzo della cucina comunale, dovrà garantire quanto segue:

- gestione della cucina comunale interna alla scuola materna. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni; al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia in perfette condizioni di efficienza e funzionalità; la ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna, all'integrazione di eventuali attrezzature utili per la realizzazione del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorate e/o mancanti, se ritenuti indispensabili per il servizio
- acquisto e gestione delle materie prime;
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione dei cibi nel centro di cottura comunale;
- qualità delle materie prime;
- garantire il servizio in caso di guasto o fermo tecnico del centro di cottura comunale, con il proprio centro di cottura in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge regionale e statale;
- trasporto e consegna (a norma di legge: con utilizzo del montacarichi interno o trasporto esterno con idonei mezzi) dei pasti alla scuola materna "Arcobaleno" ed alla scuola elementare;
- servizio di scodellamento;
- somministrazione dei pasti ai tavoli dei refettori con assistenza agli utenti da parte del personale della ditta in misura necessaria all'espletamento del servizio;
- acquisto dei prodotti di sanificazione, disinfezione dei locali e degli spazi adibiti a mensa scolastica;
- l'adeguamento del numero degli operatori addetti all'espletamento del servizio (cuoche e assistenti)

E) • MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI

La ditta si impegna a cucinare i pasti prescritti nel laboratorio di cottura della propria sede, ubicato in zona raggiungibile entro un'ora e non oltre 50 Km, munito di tutte le autorizzazioni e certificazioni previste dalla legge in ordine a sanità, sicurezza sul lavoro, edilizia, igiene e quant'altro dovuto, con particolare riferimento ai requisiti richiesti e prescritti negli artt. 28 e 31 del D.P.R. n. 327/80 e nell'art. 2 della Legge n. 283/62, attenendosi scrupolosamente a quanto previsto dalla tabella dietetica "All. D".

I contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere integri, lavati ed igienizzati e a perfetta

chiusura e devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 2103/1973, modificato dal D.M. 1309/1975 e s.m.i. In caso di impossibilità a reperire alimenti specifici, previo accordo tra la Ditta, il Comune e l'Ufficiale Sanitario, la tabella potrà essere eccezionalmente modificata.

I pasti preparati in regime caldo-freddo devono essere confezionati in contenitori isotermitici che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge n. 283/62 e dal suo Regolamento di attuazione D.P.R. n. 327/80.

Gli automezzi per la consegna dei pasti veicolati dovranno consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

I pasti dovranno essere consegnati, debitamente confezionati in apposite vaschette di polipropilene sigillate, completi di tovaglioli e posate, aperti e distribuiti agli utenti.

La consegna, distribuzione ed apertura delle vaschette dei pasti sarà effettuata nei giorni prestabiliti dal calendario scolastico, in unico turno, entro e non oltre l'orario che sarà successivamente concordato (presumibilmente entro le ore 12.45). I pasti forniti dovranno essere di ottima qualità e preparati con l'impiego di ingredienti genuini e freschi, e per quanto riguarda gli alimenti di natura vegetale quali olio e, derivanti da agricoltura biologica (a richiesta certificabile).

I prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dovranno provenire dalle migliori case produttrici in campo nazionale ed essere regolarmente muniti di date di scadenza.

Durante l'appalto i menù indicati potranno subire modificazioni per esigenze particolari dell'utenza e su richiesta della stessa e previo parere della competente A.U.S.L. n. 2. Particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati con ricetta medica vistata dal medico di base della competente A.U.S.L.

Casi particolari di salute di singoli utenti (intolleranza a determinati cibi, allergie ecc...) documentati con certificato medico, comportano per la Ditta l'obbligo della sostituzione del pasto, sempre nel rispetto dell'importo giornaliero aggiudicato.

Il mezzo di trasporto utilizzato per la consegna e la distribuzione dei pasti dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni previste dalla legge in ordine di trasporto dei pasti e tenuto in ottimo stato di pulizia ed efficienza.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà sottoporre il proprio personale a visita medica e dovrà produrre: all'Amministrazione i certificati sanitari relativi, ed agli organi scolastici i nominativi dei propri addetti.

Giornalmente il responsabile del plesso, individuato dal Dirigente Scolastico, trasmetterà entro e non oltre le ore 10,00 all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco delle presenze giornaliere distinto per classe/sezione debitamente firmato dai rispettivi insegnanti; sarà cura dell'Ufficio P.I. inoltrare alla Ditta l'ordinativo di fornitura giornaliera.

Detti ordinativi saranno allegati alla fattura emessa mensilmente dalla ditta.

E' fatto divieto assoluto alla ditta aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti, pena la rescissione del contratto.

In qualunque momento e senza alcun preavviso l'Amministrazione, direttamente o tramite l'istituenda Commissione Mensa, potrà far eseguire controlli anche da parte delle autorità sanitarie competenti sulla qualità dei pasti e sul rispetto delle norme di legge nella preparazione degli stessi presso il centro di cottura della Ditta.

Sono a carico della ditta il trasporto e l'imballaggio, facchinaggio, visure ed ogni altra spesa accessoria inerente la fornitura dei prodotti da somministrare.

I prezzi offerti devono intendersi per merce consegnata franca di ogni rischio e spesa all'interno dei locali della Mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo di via Garibaldi di Sommatino e resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata della fornitura, comprese le eventuali proroghe.

F) • PRESCRIZIONI

E' facoltà del Comune di Sommatino, a suo insindacabile giudizio:

- a) di non far luogo ad alcuna aggiudicazione ai sensi dell'art. 81 comma 3 qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea e per motivi di pubblico interesse;
- b) di frazionare fra più concorrenti l'aggiudicazione della fornitura;
- c) di porre in essere ogni e qualsiasi provvedimento di autotutela (annullamento, revoca, abrogazione) senza che i concorrenti possano avanzare richiesta di risarcimento, danno o altro, ai sensi dell'art.113 del R.D. n.827/1924;

Il Comune può chiedere la risoluzione del contratto in qualunque momento dell'esecuzione ai sensi dello art.1671 del C.C. e per qualsiasi motivo tenendo indenne l'impresa delle spese sostenute per forniture eseguite e del mancato guadagno, senza interessi né rivalutazione monetaria.

E' altresì consentita la sospensione, durante la durata contrattuale, in tutto o in parte del servizio, con preavviso di almeno 10 gg, senza che la Ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

G) • NULLITA' E/O INVALIDITA' DELLE OFFERTE

Saranno ritenute nulle, e in ogni caso non valide, le offerte:

- a) pervenute, per qualsiasi motivo, dopo la data del termine utile per la presentazione;
- b) formulate per telegramma;
- c) non scritte con inchiostro a mano od a macchina;
- d) per "ditte da nominare";
- e) non corredate dai documenti richiesti con il presente capitolato e nella lettera d'invito;
- f) espresse in modo indeterminato, ovvero con riferimento ad altra offerta, propria o di altri, sottoposte a condizioni, parziali, incomplete o comunque presentate senza l'osservanza, in tutto o in parte, delle modalità indicate nel presente capitolato e nella lettera di invito;
- d) non sono ammesse offerte alla pari e/o in aumento rispetto all'importo a base d'asta, né ribassi differenziati su singoli beni inseriti nell'unico lotto non frazionabile.

E' vietata qualsiasi cessione e/o sub – appalto della fornitura sotto perdita della cauzione, di risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni danno conseguente.

In tale ipotesi il Comune, a suo insindacabile giudizio, procederà ai sensi di quanto indicato nella lettera d'invito e nel presente capitolato speciale d'oneri.

H) • AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Il Comune sarà vincolato soltanto dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, che sarà formalizzato con atto del Responsabile della P.O. n. 2 e alla presentazione del deposito cauzionale nelle forme indicate all'art.113 del D. Lgs. n.163/2006, nella misura del 10% di quanto aggiudicato; del Certificato della CCIAA competente per territorio munito di nulla osta antimafia e del certificato DURC in corso di validità, che si richiede espressamente.

Qualora la ditta aggiudicataria in via provvisoria non sia in possesso dei requisiti dichiarati e non provveda entro i termini stabiliti alla presentazione della documentazione richiesta verrà esclusa e si procederà all'aggiudicazione provvisoria alla ditta, tra quelle ammesse e rimaste in gara, che è risultata seconda nella graduatoria.

E' ammesso il riferimento specifico a documenti in possesso del Comune di Sommatino purché rilasciati in data non anteriore a sei mesi dalla scadenza per la presentazione dell'offerta.

I) • ESECUZIONE DEL CONTRATTO - CONTROLLO DEI PASTI - PENALITA'

Nessun ritardo, a qualsiasi causa dovuto, è ammesso nella consegna dei pasti ordinati.

Qualora i cibi o servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato e relativi allegati, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, ovvero in caso di mancata puntuale consegna, totale o parziale, il Comune, a suo insindacabile giudizio, applicherà a carico del fornitore, previa contestazione scritta, le seguenti sanzioni:

- penale di € 200,00:
 - ❖ nel mancato rispetto del piano di autocontrollo;
 - ❖ nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature indicate nella tabella dietetica;
- penale di € 250,00:
 - ❖ per mancata consegna e comunque per tutti gli inconvenienti che non consentano l'utilizzo del servizio da parte degli utenti;
- penale di € 300,00:
 - ❖ nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate o per inadempienza circa il trasporto dei pasti.
 - ❖ per prodotti risultati scaduti alla data di consegna;
 - ❖ per carenze igieniche del mezzo di trasporto;
 - ❖ per scarsa igiene del personale incaricato della distribuzione dei pasti;
 - ❖ per scarsa igiene dei locali adibiti a mensa per carenza di pulizia;
 - ❖ per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella porzione.

Qualora la mancata consegna totale o parziale si sia verificata più di una volta, il Comune ha facoltà, a suo insindacabile giudizio e con semplice preavviso di 10 giorni, di risolvere il contratto di fornitura, salvo il diritto al risarcimento di maggiori danni, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta e di affidare la fornitura alla ditta che avrà presentato la seconda migliore offerta, ovvero ad

altra ditta, previo accertamento dei requisiti, con somme che saranno addebitate successivamente alla ditta inadempiente.

La maggiore spesa sostenuta sarà prelevata dal deposito cauzionale e/o dal credito della Ditta nei confronti del Comune. Nel caso di minore spesa nulla compete all'impresa inadempiente.

L) • RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione immediata del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel centro di produzione pasti della Ditta aggiudicataria;
- casi di intossicazioni alimentari;
- per interruzione del servizio per 48 ore consecutive;
- per frode, fallimento, liquidazione, cessazione dell'attività e concordato preventivo.

Il controllo e la verifica dei pasti e dell'erogazione del servizio potranno essere eseguiti dal Comune ogni qualvolta lo riterrà opportuno, tramite l'istituenda Commissione Mensa e/o altro idoneo personale, senza alcun preavviso alla ditta e i prodotti devono essere confezionati ed imballati in modo che non siano alterati durante le fasi di trasporto e devono essere osservate le norme di cui alla L. n. 626/94 e s.m.i. e sulla sicurezza e tutela dei lavoratori; ove questa ne ravvisi la necessità, campioni della merce, prelevati contestualmente e contrassegnati dal Comune di Sommatino e dal fornitore o da un suo rappresentante, se presenti, saranno sottoposti ad analisi dal Comune, per verificare i requisiti di qualità del prodotto offerto.

Qualora a seguito di controllo il prodotto non corrispondesse ai requisiti tecnici e qualità contrattuali esso non sarà accettato e le eventuali spese di analisi verranno addebitate al fornitore;

La mancata sostituzione della merce da parte del fornitore nel termine fissato dal Comune sarà considerata quale "mancata consegna" e l'Ente avrà diritto ad agire secondo quanto stabilito alla **lettera I**.

La merce non accettata resta a disposizione del fornitore ed a suo rischio e pericolo. Egli dovrà ritirarla senza indugio; è a carico del fornitore ogni danno relativo al deterioramento della merce, nonché ogni spesa sostenuta sia per la consegna sia per il ritiro della stessa merce.

Qualora la non corrispondenza della merce ai requisiti contrattuali sia contestata più di una volta, il Comune appaltante ha facoltà di risolvere il contratto.

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, dichiarare, con semplice provvedimento amministrativo, risolto l'impegno della fornitura.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che la decisione di tutte le penalità e le sanzioni previste nella presente lettera d'invito/capitolato speciale saranno prese con semplice provvedimento amministrativo del Comune, senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia del Magistrato.

Tali decisioni s'intendono senz'altro esecutive nonostante gravame all'Autorità Giudiziaria.

M) • LIQUIDAZIONE DELLA FORNITURA

La liquidazione della fornitura eseguita è subordinata:

- a) alla regolare esecuzione della fornitura;
- b) all'espletamento delle operazioni di verifica e controllo e di attestazione di regolare esecuzione da parte dell'Ufficio competente;
- c) alla presentazione di regolare fattura regolarmente vistata per conformità qualità, quantità e prezzo.

Il pagamento avverrà entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura, ai sensi del comma 3, art.57 della L.R. n.69/81 e ai sensi dell'art.4, c.12 e 4 del D. Lgs. n.231/2002, salvo indisponibilità di cassa.

N) • FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente fornitura, sarà esclusivamente competente il Foro di Caltanissetta.

Il Responsabile della P.O.n.2
Area Finanziaria
f.to: Rag. Giovanni Cigna

Il sottoscritto _____, nella qualità di _____

della ditta _____ dichiara di avere specificatamente letto, approvato ed accettato le disposizioni di cui alla **lettera A** (fabbisogno), **lettera B** (durata della fornitura), **lettera C** (determinazione del prezzo), **lettera D** (oneri a carico della ditta appaltatrice), **lettera I** (esecuzione del contratto e controllo dei pasti), **lettera M** (liquidazione fornitura), **lettera N** (foro competente).

Per espressa accettazione
(Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c.-).

Data _____

Firma e timbro ditta

da restituire compilata, pena l'esclusione