



CITTA' DI MELISSANO

PROVINCIA DI LECCE

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA PARITARIA SAN GIUSEPPE E DI CLASSI SPERIMENTALI DELLA SCUOLA PRIMARIA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015-2015/2016.

INDICE

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	SOGGETTI AVENTI DIRITTO
ART. 3	BENI IN CONCESSIONE
ART. 4	DURATA E CONTENUTO DELLA PRESTAZIONE
ART. 5	CONDIZIONI DELL'APPALTO
ART. 6	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART. 7	MODALITA' PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART. 8	MATERIE PRIME DA UTILIZZARE
ART. 9	PERSONALE IMPIEGATO ALLA SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 10	ACCERTAMENTI E VERIFICHE
ART. 11	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO
ART. 12	RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO
ART. 13	UTILIZZO DELLA STRUTTURA
ART. 14	MODALITA' DI CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE
ART. 15	PAGAMENTI
ART. 16	CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ART. 17	METODO DI AGGIUDICAZIONE ED ATTRIBUZIONE PUNTEGGI
ART. 18	CAUZIONE, ASSICURAZIONE E PENALITA'
ART. 19	INFORTUNI E DANNI
ART. 20	STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 21	ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO
ART. 22	ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE
ART. 23	INTERVENTI D'URGENZA
ART. 24	DIVIETO DI SUBAPPALTO
ART. 25	RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE
ART. 26	TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 27	DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO
ART. 28	CONTROVERSIE GIUDIZIARIE
ART. 29	RISOLUZIONE DELL'APPALTO
ART. 30	RINVIO
ART. 31	ALLEGATI

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del capitolato l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia Statale, della scuola paritaria San Giuseppe e di classi sperimentali della scuola primaria con riferimento agli anni scolastici 2014/2015-2015/2016.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

L'appalto comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla predisposizione dei menù-tipo per le scuole così come indicate dall'Azienda Sanitaria competente
- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il rassetto dei locali destinati a cucina siti nel plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia Statale, di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole; i pasti dovranno essere scodellati caldi in tutti i plessi scolastici interessati tra le ore 11,45 e le ore 12,15 dei giorni di mensa
- la fornitura delle stoviglie e della posateria monouso
- la gestione dei locali destinati a cucina con personale a carico della ditta appaltatrice
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in loco di proprietà dell'Amministrazione comunale nonché dei locali destinati a cucina presso la Scuola dell'Infanzia statale di Via Mazzini.

La ditta dovrà effettuare sopralluogo nei suddetti locali secondo le modalità specificate nel bando di gara ed apportare tutti gli aggiustamenti che riterrà opportuni per il buon funzionamento dei locali medesimi.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione dei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Per il servizio di refezione scolastica dovranno essere utilizzati prevalentemente i prodotti provenienti da coltivazioni e trasformazioni biologiche certificate ai sensi di leggi e regolamenti vigenti o dichiarati tipici o tradizionali con appositi decreti ministeriali (IV comma art. 59 Legge 23,12,1999, n.488), nonché OGM free.

Alcuni aspetti organizzativi in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto, verranno definiti di concerto tra l'Amministrazione Comunale le Autorità scolastiche e comunali e la ditta appaltatrice.

ART.2

SOGGETTI AVENTI DIRITTO

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia Statale, della scuola paritaria San Giuseppe e di classi sperimentali della scuola primaria., nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica istruzione 16-5-1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

ART.3
BENI IN CONCESSIONE

Verranno dati in concessione d'uso :

- a) i locali cucina allocati nell'immobile destinato a Scuola dell'Infanzia Statale in Via Mazzini 15 (di cui alla planimetria - allegato "D") per la preparazione distribuzione e scodellamento dei pasti

ART.4
DURATA E CONTENUTO DELLA PRESTAZIONE

L'appalto sarà affidato ai sensi del D.lgs. n. 163/2006 e s.m. per appalti di servizi sotto soglia e con il criterio del maggior ribasso, ai sensi dell'art. 82 del suddetto decreto

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle in aumento.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'esame delle offerte economiche sarà effettuato da un seggio di gara, presieduto e nominato dal responsabile del procedimento. Nella seduta pubblica il seggio di gara procederà a valutare la regolarità della documentazione amministrativa richiesta e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle sole ditte ammesse.

Il seggio di gara predisporrà relativa graduatoria provvisoria e formalizzerà al RUP la proposta di assegnazione dell'appalto.

Il presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2014/2015-2015/2016, con facoltà di rinnovo secondo la normativa vigente al momento della scadenza.

Al termine della fornitura del servizio, i beni mobili ed immobili torneranno a disposizione del Comune di Melissano, che li concederà al locatore all'inizio di ogni anno scolastico.

ART.5
CONDIZIONI DELL'APPALTO

L'esecuzione dell'appalto è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

ART. 6
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

L'appalto è rivolto ai soggetti giuridici in possesso di tutti i requisiti specificatamente indicati nel bando di gara.

ART. 7
MODALITA' PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella fornitura, nella preparazione, nel trasporto, nella distribuzione e nello scodellamento dei pasti agli alunni ed agli insegnanti autorizzati presso la Scuola dell'Infanzia Statale e le classi a tempo pieno della Scuola Primaria Statale, nonché agli alunni della scuola Paritaria "San Giuseppe" di Melissano. Il servizio comprende anche la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e la gestione dei rifiuti, ai sensi della legge vigente.

Il numero complessivo presunto dei pasti è pari a circa **n° 29.000**, da suddividersi per i giorni di effettiva durata dell'anno scolastico.

Il prodotto servito è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale. I pasti dovranno essere preparati tenendo conto delle allegare tabelle dietetiche disposte dal SIAN dell'ASL LE di Maglie, in merito ai contenuti calorici e alle composizioni bromatologiche e dietetiche di ogni singolo alimento impiegato. Eventuali modifiche ai menù potranno intervenire solo su espressa proposta del predetto servizio e non daranno luogo ad alcuna modifica del corrispettivo stabilito in contratto con l'aggiudicatario, al quale verranno prontamente comunicate.

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere di prima qualità e scelta e dovrà essere garantita la

presenza di cibi biologici come da norme di riferimento in particolare il IV comma dell'art. 59 della Legge 23,12,1999, n.488.

Il menù varierà come da tabella dietetica (stagionalmente ogni tre mesi).

Il prodotto rispetterà le grammature stabilite dalla ASL per ogni singolo piatto. Unitamente al pasto verrà consegnato il materiale a perdere - posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli – tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Ad alunni o insegnanti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.), debbono essere fornite diete speciali e menù personalizzati, elaborate da un dietista della ditta su proposta medica.

I pasti cotti, devono essere serviti caldi. Una volta preparati, e in attesa della distribuzione, devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a + 60° -65°C, onde evitare sviluppi di alcuni germi tossigeni che si moltiplicano e producono tossine ad una temperatura inferiore a quella citata . Il pane, il formaggio, la frutta e quant'altro in confezione dovrà essere igienicamente protetto da evitare contatti con agenti esterni.

In attesa della lavorazione devono essere immagazzinate a temperatura non superiore a 5°C in locali igienicamente appropriati , ai quali bisogna effettuare razionali ed accurati interventi di pulizia al termine di ogni ciclo di lavorazione .

Le diete speciali debbono essere confezionate in monoporzione , etichettata con indicazione della sede del refettorio e dei dati del destinatario. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti debbono garantire la maggior alternanza possibile e non comportano variazione al prezzo contrattuale del pasto.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, automezzi e personale impiegato. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle prescrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980.

La preparazione e la somministrazione dei pasti, dovrà essere effettuata per la scuola dell'Infanzia Statale, per le classi della Scuola Primaria Statale e per la scuola Paritaria "S. Giuseppe", tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì con esclusione del sabato e dei giorni riconosciuti festivi, e di quei giorni che le attività scolastiche per ovvi motivi non sono operative .

L'impresa aggiudicataria, inoltre, si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori, a proprie spese, regolarmente munito di attestato per alimentaristi così come previsto dalla legge regionale n. 22/2007 , partecipi ai pasti almeno una volta a settimana.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata tra le ore 11,45 e le ore 12,15. L'insegnante o altro addetto e/o eventuale incaricato della Scuola telefonerà al mattino entro le ore 10.00 per comunicare il numero dei presenti (quindi il numero dei pasti) alla ditta incaricata

I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale scolastico e consegnati, perfettamente compilati in ogni parte e con specifica indicazione della data e del titolare dell'utilizzo, alla Ditta appaltatrice. I suddetti buoni, unitamente alla bolla di consegna dei pasti controfirmata dal personale scolastico, dovranno essere restituiti all'Ente per il pagamento della fattura.

ART.8

MATERIE PRIME DA UTILIZZARE

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, da prodotti provenienti da coltivazioni e trasformazioni biologiche certificate ai sensi di leggi e regolamenti vigenti o dichiarati tipici o tradizionali con appositi decreti ministeriali, nonché OGM free.

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere trasportate con mezzi idonei autorizzati, di proprietà della ditta a temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 9
**PERSONALE IMPIEGATO ALLA SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E
PREPARAZIONE DEI PASTI**

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere attestato per alimentaristi così come previsto dalla legge regionale n. 22/2007 in corso di validità, adeguate professionalità, deve indossare apposito camice bianco perfettamente pulito e copricapo, forniti dalla ditta appaltatrice, deve essere formato professionalmente e aggiornato sugli aspetti igienico sanitari, sulle norme di igiene della produzione, nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito di trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Melissano spetta il controllo in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto dei suddetti obblighi.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune di Melissano o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, prevista contestazione delle inadempienza accertata,

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezione al Comune di Melissano né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Melissano sollevato da ogni tipo di responsabilità.

ART. 10
ACCERTAMENTI E VERIFICHE

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla quantità degli alimenti impiegati nei pasti, tramite una Commissione appositamente nominata dalla Giunta Comunale e, sulla qualità degli stessi, tramite il Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene dell'AUSL LE/2. Verranno effettuati accertamenti delle cariche batteriche eventualmente presenti negli alimenti somministrati i cui controlli verranno eseguiti presso l'Istituto di Igiene e profilassi scelto dall'Amministrazione Comunale o presso l'Istituto di Igiene e profilassi dell'Università di Bari. Nel caso in cui si dovesse verificare l'esistenza di cariche batteriche aventi valori potenzialmente dannosi per la salute degli utenti, l'Amministrazione Comunale e la ditta appaltatrice concorderanno le specifiche modalità di controllo per verificare l'oggettiva presenza di

elementi di rischio , le eventuali cause e possibili rimedi.

Per qualsiasi carenza, invece, derivante da negligenza e da insufficiente osservanza delle norme igieniche sanitarie e così pure per le carenze inerenti la quantità o il diverso tipo di alimenti somministrati, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di contestare e successivamente applicare una sanzione nella misura prevista nel seguente art 20. Qualora l'appaltatore non dovesse rimuovere le cause per le quali è stata applicata la sanzione pecuniaria, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto , salva ogni possibile azione per il risarcimento del danno a carico dell'appaltatore. L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, effettuare controlli tramite una commissione ad hoc, per verificare il rispetto da parte della ditta appaltatrice di tutte le clausole inserite nel presente capitolato e delle leggi in materia.

ART. 11

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il servizio oggetto della presente procedura dovrà essere svolto dall'aggiudicatario con proprio personale dipendente o convenzionato, con propri capitali e mezzi tecnici, attrezzi e macchine. Lo stesso, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di prestazioni e servizi richiesti, secondo gli standard individuati dalle norme di riferimento e dal presente capitolato.

In particolare è obbligo del concessionario:

1. la manutenzione e la pulizia dei locali adibiti a cucina allocati nella scuola Materna Statale Via Mazzini;
2. la pulizia delle attrezzature che si rendono utili per la somministrazione e la preparazione dei pasti;
3. la fornitura delle bombole di gas e l'utilizzo diligente dei beni dati in concessione.
4. il rispetto e l'applicazione nei confronti del personale adibito all'espletamento del servizio e ai loro eventuali sostituti, di tutte le norme vigenti nella materia contrattuale della categoria di riferimento, nonché l'obbligo di assolvere a tutti gli adempimenti nei riguardi degli Enti previdenziali ai fini retributivi, contributivi, assicurativi ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni;
5. l'osservanza di tutte le norme a tutela della salute e dell'integrità fisica del personale, nonché di tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro;
6. la garanzia che nell'espletamento del servizio dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione e che lo stesso mantenga un contegno riguardoso e corretto durante l'espletamento del servizio, provvedendo all'immediata sostituzione del personale che dovesse risultare inidoneo allo svolgimento dello stesso;
7. all'assunzione e all'inquadramento del personale adibito a tale servizio , già impiegato negli anni precedenti , ai sensi del C.C.N.L. di categoria , nel rispetto dei tempi e modalità che il concessionario riterrà opportuno adottare, al fine di migliorare il servizio di che trattasi.
8. la garanzia che per l'intera durata del contratto l'organico impiegato sarà quello dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale;
9. l'obbligo a contrarre adeguata copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) per danni che possano derivare agli operatori, agli utenti o a terzi durante l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. Tale polizza dovrà avere copertura con massimali congrui di legge e dovrà essere esibita prima dell'inizio del servizio oggetto della presente procedura. Dovrà inoltre essere esibita copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla società assicuratrice regolarmente quietanzato per conferma di avvenuta copertura del rischio. In mancanza si procederà all'applicazione delle penali previste e /o alla risoluzione del contratto.
10. la comunicazione tempestiva all'Istituto Scolastico e all'Ente Comunale di eventuali ritardi, incidenti, guasti dell'automezzo o altre anomalie del servizio, indicandone le cause e gli eventuali tempi di sospensione, assicurando in ogni caso l'adempimento del servizio. Sarà

invece cura dell'Amministrazione comunicare celermente alla ditta la sospensione del servizio dettata da esigenze scolastiche qualora pervenga comunicazione scritta da parte del Dirigente dell'Istituto Scolastico. Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda nel senso sopra indicato, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali e/o le più gravi sanzioni previste dal presente capitolato;

La concessionaria inoltre si impegna a:

- Fornire su richiesta dell'Amministrazione qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio. In caso di accertata inottemperanza verificata dall'autorità comunale, si procederà alla segnalazione agli enti competenti;
- Garantire, per le particolari esigenze che il servizio richiede, riconducibili alla necessaria facile identificazione da parte dei bambini del personale di riferimento, che i servizi verranno espletati sempre da stessi operatori sostituibili esclusivamente in caso di impossibilità derivante da qualsiasi causa.
- Indicare, entro il primo mese di espletamento del servizio, i nominativi dei soggetti preposti alla eventuale sostituzione, con le complete generalità, curriculum professionale, posizione giuridica, economica, contributiva e contrattuale rivestita.

Qualora l'Amministrazione comunale riscontri l'eccessivo ricorso alla sostituzione tale da non garantire, a proprio insindacabile giudizio, il soddisfacimento dell'esigenza di identificazione da parte dei bambini del personale di riferimento, si riserva di applicare le penali previste dal successivo art. e/o di risolvere il rapporto.

ART.12

RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del comune.

La ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

Per tutta la durata della concessione la ditta appaltatrice, è considerata ai sensi e per gli effetti delle vigenti norme in materia consegnatario responsabile e custode della proprietà comunale affidata .

ART. 13

UTILIZZO DELLA STRUTTURA

La struttura immobiliare relativamente alla cucina allocata nell'immobile adibito a Scuola dell'Infanzia Statale in Via Mazzini, di cui all'allegata planimetria, viene messa a disposizione da parte dell'Amministrazione Comunale per i soli fini del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale Via Mazzini, nonché per quelli frequentati la Scuola paritaria "S. Giuseppe" e classi sperimentali della Scuola Primaria. Tutti i lavori necessari, per rendere idonei i locali verranno effettuati a cura dell'Amministrazione Comunale. La struttura concessa, non potrà essere messa a disposizione di terzi richiedenti, né potrà essere utilizzata per usi diversi da quelli non previsti nel presente capitolato.

ART. 14

MODALITÀ DI CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE

La struttura immobiliare indicata nell'allegata planimetria unitamente ai beni mobili vengono consegnati alla ditta appaltatrice mediante apposito verbale di consegna sottoscritto dalle parti e dovranno essere riconsegnati alla fine di ogni anno scolastico, sempre con apposito verbale di riconsegna, nelle stesse condizioni in cui sono stati consegnati.

ART. 15 PAGAMENTI

Il compenso che l'Ente Comunale corrisponderà all'aggiudicatario è da intendersi onnicomprensivo di tutte le prestazioni inerenti l'esecuzione del servizio appaltato.

Il pagamento del corrispettivo dovuto sarà pari all'importo del prezzo offerto con le modalità indicate su quanto fissato a base di gara in € **3,40 oltre IVA** come per legge, moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati.

Alla fattura dovrà essere allegata documentazione attestante il numero dei pasti effettivamente somministrati, vistata per espressa conferma ed accettazione dall'incaricato scolastico ricevente la fornitura giornaliera con indicazione del giorno, mese ed anno di riferimento e con allegati i tagliandi mensa debitamente compilati e ritirati quotidianamente dalla ditta.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà liquidato mensilmente previa esibizione di regolare fattura. Eventuali contestazioni e/o la mancata allegazione della documentazione richiesta interrompe tale termine.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre a fornire su richiesta dell'Amministrazione qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori incaricati al servizio ed in caso di accertata inottemperanza verificata dall'Autorità comunale si procederà alla segnalazione agli Enti competenti.

ART. 16 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato ai sensi del D.lgs. n. 163/2006 e s.m. per appalti di servizi sotto soglia e con il criterio del maggior ribasso, ai sensi dell'art. 82 del suddetto decreto

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle in aumento.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'esame delle offerte economiche sarà effettuato da un seggio di gara, presieduto e nominato dal responsabile del procedimento. Nella seduta pubblica il seggio di gara procederà a valutare la regolarità della documentazione amministrativa richiesta e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle sole ditte ammesse.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle espresse in aumento e si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 17 METODO DI AGGIUDICAZIONE ED ATTRIBUZIONE PUNTEGGI

La gara sarà aggiudicata sulla base del prezzo più basso ai sensi dell'art.82 del D.Lgs. 12-4-2006, n. 163, nel seguente modo:

Offerta Economica : la ditta concorrente dovrà presentare un ribasso unico, da esprimersi in cifre e in lettere sul corrispettivo posto a base di gara € 3,40 oltre IVA come per legge a pasto .

Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione lettere.

ART. 18 CAUZIONE - ASSICURAZIONE E PENALITÀ

E' obbligatorio il deposito di cauzione provvisoria pari ad € 3.944,00 che rappresenta il 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto compresi oneri di sicurezza, da prestare anche mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria; questa dovrà, ai sensi dell'art. 75 D.Lgs 163/2006, essere prestata, a pena di esclusione, solo da Istituti di Credito o da Banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancari, ai sensi del D.Lgs. 01/09/1993 n. 385, da imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione o da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale, di cui all'art. 107 del D.Lgs 01/09/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal

Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica. Essere conforme allo schema di polizza tipo, di cui allegata al decreto del Ministero della Attività produttive 12/03/2004 n. 123; in particolare, secondo quanto previsto dal menzionato decreto, i concorrenti dovranno presentare a questa stazione appaltante la sola scheda tecnica – schema tipo 1.1, scheda tecnica 1.1 – contenuta nell'allegato al citato decreto, con l'integrazione dell'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 c. 2 del codice civile, debitamente compilata e sottoscritta dalle parti contraenti. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari, eccezione fatta dal secondo classificato, la cauzione verrà svincolata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva. Alle ditte partecipanti che, ai sensi dell'art. 40, comma 7 del D.Lgs 163/2006, presentino idonea documentazione relativa al possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, si riconosce il beneficio della riduzione della garanzia del 50%.

La cauzione deve, altresì, essere corredata, a pena d'esclusione, dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

La polizza rilasciata da intermediario finanziario deve essere corredata, a pena di esclusione, da copia dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero del Tesoro in corso di validità.

Comporterà l'esclusione dalla gara nel caso in cui le firme apposte sulle polizze non siano in originale.

Il verbale di aggiudicazione di gara e la determinazione di aggiudicazione non sono sostitutivi del contratto d'appalto, alla cui stipula, in forma pubblica amministrativa, potrà comunque addivenirvi solo a seguito della presentazione, da parte della ditta aggiudicataria, della documentazione richiesta dalla stazione appaltante e fermo restante gli accertamenti previsti dalla vigente normativa antimafia.

L'impresa aggiudicataria, entro il termine stabilito dall'apposita comunicazione dell'aggiudicazione, dovrà fornire:

1. deposito dell'importo necessario per le spese di contratto, di registrazione ed accessorie, a carico dell'appaltatore a norma del capitolato speciale d'appalto;
2. una polizza di assicurazione (ALL RISKS) che copra i danni subiti dalla stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatesi nel corso dell'esecuzione del servizio, con massimali per un minimo di euro 500.000,00 ad un massimo di euro 5.000.000,00;
3. una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT) che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei servizi, per una somma assicurata non inferiore ad euro 500.000,00, così come previsto dal comma 2 dell'art. 103 del D.P.R. 554/99 .

Tutte le polizze sopra descritte devono essere conformi allo schema tipo 2.3 del Decreto Ministeriale 12/03/2004 n. 123, e devono essere appositamente stipulate a favore del Comune di Melissano relativamente al servizio di refezione scolastica.

La copertura delle predette garanzie assicurative decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di conclusione dello stesso previa emissione di certificato di regolare esecuzione.

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso. Fatti salvi i casi di risoluzione del rapporto contrattuale previsti dal presente capitolato o dalla normativa vigente ove l'aggiudicatario non attenda agli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una penalità variante da € 100/00 a € 500/00 previa contestazione degli addebiti e della successiva deliberazione della Giunta Comunale. All'effettuata contestazione l'aggiudicatario avrà diritto a presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dall'avvenuta comunicazione della contestazione.

Il pagamento della penalità determinata come sopra verrà applicato mediante ritenuta sulla rata di

corrispettivo da corrispondere.

Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti.

ART.19 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente di eventuali danni derivanti a persone o cose nell'esercizio delle sue funzioni con a suo carico qualsiasi risarcimento del danno subito, senza rivalsa alcuna nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

ART. 20 STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione;
- al versamento delle spese contrattuali;
- alla presentazione della polizza assicurativa

ART.21 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Qualsiasi spesa per acquisto di materiale di consumo per la gestione del servizio , nonché tutte le spese inerenti il contratto , sono a carico dell'appaltatore, il quale assume a suo completo ed esclusivo carico, tutte le imposte e tasse relative all'appalto stesso con rinuncia totale al diritto di rivalsa.

La ditta appaltatrice è esonerata dal pagamento del canone mensile per l'uso dei beni concessi, risultante dal verbale di consegna, in quanto, l'utilizzo degli stessi, è ad esclusivo vantaggio dell'Ente appaltante. Il concessionario si impegna, comunque, ad effettuare le regolari pulizie dei beni concessi a custodirli e vigilarli con diligenza e cura.

ART.22 ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunali adibiti al servizio
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistono nell'adeguamento alle normative igienico-sanitarie
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde e provvede direttamente a proprie spese
- a dare attuazione a quanto previsto dall'art.7 comma 1 lett. b) del D.Lgs. 626/1994

ART.23 INTERVENTI D'URGENZA

Nel caso di interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione di comprovata necessità ed urgenza, qualora l'Amministrazione Comunale non sia in grado di provvedervi, la Concessionaria, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale, può provvedervi direttamente.

ART.24

DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il contratto o subappaltare, anche parzialmente il servizio, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che siano state autorizzate, In tale caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale salvo, comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In caso di infrazione delle norme contrattuali da sub appaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso terzi è l'appaltatore sottoscrittore del contratto.

ART. 25

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora l'impresa appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto, lo stesso procederà mediante trattativa privata con le ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune di riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART.26

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali si fa presente che i dati forniti dalle ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente bando saranno raccolti presso l'amministrazione comunale per le finalità di gestione della gara e per quanto riguarda l'aggiudicatario saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena esclusione dalla gara e/o la decadenza dall'aggiudicazione.

I soggetti e le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- Il personale addetto agli uffici comunali di segreteria, servizi sociali e protocollo;
- I concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- Ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge 241/90;
- I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 13 del d.lgs. n. 196/2003 cui si rinvia.

Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza della predetta normativa nei confronti degli utenti interessati al servizio, indicando altresì il responsabile privacy.

In particolare, l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento da nominarsi successivamente, avrà il dovere di adottare quanto sancito dal D.lgs. n. 196/2003 ed in particolare implementare le misure minime di sicurezza previste dagli artt. 33 e 36 e nell'allegato B dell'indicata normativa.

ART.27

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

La ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Melissano

ART.28
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Lecce.
È escluso il ricorso all'arbitrato.

ART.29
RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del CC per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del CC, le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore
- esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto senza la necessaria diligenza, cura e puntualità
- apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice
- cessione dell'attività ad altri
- utilizzo dei beni concessi per uso diverso
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/ o dolosa da parte della ditta appaltatrice salva ogni ulteriore responsabilità
- reiterati episodi di incuria igienica
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati alla ditta dal Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del CC.

Previa diffida all'appaltatore con espresso invito ad ottemperare a quanto previsto dal capitolato e dal contratto con esito negativo, l'Amministrazione potrà provvedere con le formalità di legge alla risoluzione del contratto con spese a carico dell'appaltatore.

Il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la ditta dovrà risarcire ogni danno.

ART.30
RINVIO

L'aggiudicatario dovrà presentarsi nella sede comunale, nel giorno e nell'ora indicati dal responsabile del settore di competenza per la consegna del servizio. Qualora, per ovvi motivi l'appaltatore non si dovesse presentare entro la data indicata, senza preventiva giustificazione alcuna, sarà ritenuto rinunciatario del servizio stesso. Per ogni controversia derivante dall'affidamento servizio di che trattasi competente è il foro di Lecce. Per quanto espressamente non previsto nel presente capitolato d'appalto, si rinvia alle vigenti disposizioni di leggi in materia.

ART.31
ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Tabelle dietetiche e Menù approvati dal Responsabile del SIAN della ASL
- Planimetria immobile adibito a Scuola dell'Infanzia Statale in Via Mazzini