



COMUNE DI AGGIUS
PROVINCIA DI OLBIA - TEMPIO
Via P. Paoli, 39- 07020 - Aggius (OT)
TEL. 079/620339 - FAX 079/620288

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI



SCOLASTICA

PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLA MATERNA
E DELL'OBBLIGO

AGGIUS

**ART.1
OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento per anni due, ricadenti nel calendario scolastico, del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola materna e gli alunni pendolari della scuola elementare e media, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande e scodellamento .

Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Aggius è indicato per brevità "Comune" e la ditta appaltatrice "Ditta".

**ART.2
DURATA DELL'APPALTO**

1. L'appalto ha la durata di anni due (anni scolastici 2007/2008 e 2008/2009), con facoltà di proroga agli stessi patti e condizioni , per un ulteriore anno scolastico.

**ART.3
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Le Ditte che intendono partecipare alla gara devono dichiarare a pena di esclusione con le forme di cui alla legge 445/2000:

- Non essere in una delle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 D.lgs n° 163/2006;
- Iscrizione alla CCIAA nella categoria inerente il servizio oggetto dell'appalto;
- (CAPACITA' TECNICA – ART. 42, comma 1 lett. a) D.Lgs n° 163/2006) Esperienza lavorativa, certificata, di almeno **3 anni** nello stesso servizio o in servizi analoghi, intendendosi per tali mense scolastiche, mense presso Case di riposo, Comunità Protette, Residenze Sanitarie Assistenziali e ogni altro servizio equiparato per legge, con valutazione positiva da parte del Committente.
- (CAPACITA' TECNICA – ART. 42 comma 1 lett. c) D.Lgs n° 163/2006) - Disponibilità delle seguenti figure professionali con esperienza certificata di almeno tre anni:
 1. n° 1 Cuoco (munito di qualifica);
 2. n° 1 aiuto cuoco.
- (CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA – ART. 41 D.Lgs n° 163/2006) Fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio oggetto della presente gara, realizzato negli ultimi tre esercizi non inferiore a €22.343,00;
- Iscrizione all'Albo Regionale di cui all'art. 42 comma 2 della L.R. 4/88, e/o nell'Albo Regionale ex L.R. n°16/22.04.1997 o in Albi equivalenti nell'ambito della Comunità Europea (solo per le cooperative);
- Certificato di iscrizione nell'apposito Registro prefettizio o nello schedario generale della previdenza sociale (solo per le cooperative);

ART.4
PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in €5,00 (IVA inclusa).

ART.5
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione del pubblico incanto è stabilito ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n°163/2006, da aggiudicare con il criterio del massimo ribasso.

Il prezzo di aggiudicazione resterà immutato per l'intera durata del contratto intendendosi l'appaltatore compensato per ogni suo avere dal Comune per i servizi di che trattasi o connessi o conseguenti al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo il tutto soddisfatto con il pagamento del compenso.

Si specifica che il compenso dell'appaltatore sarà determinato dal numero dei pasti erogati. A copertura delle spese fisse a carico dell'appaltatore, l'ente riconosce l'importo minimo corrispondente a n°15 pasti giornalieri, per ciascuna giornata di servizio mensa.

L'appaltatore si impegna a fornire, in caso di necessità, un numero di pasti superiore a quelli preventivamente stabiliti, agli stessi costi, per singolo pasto, determinati in sede di aggiudicazione.

ART.6
IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto ammonta a €22.343,00,00 (euro ventiduemilatrecentoquarantatre/00), annuo, IVA inclusa.

ART.7
MODALITA' DELLA FORNITURA

La ditta affidataria dovrà effettuare la fornitura di pasti in numero corrispondente a quello degli utenti giornalieri, come di seguito specificato:

- a) acquisto, confezionamento, cottura, somministrazione di alimenti e bevande (acqua in confezioni sigillate);
- b) preparazione del numero dei pasti giornalmente richiesti dalle autorità scolastiche, attenendosi alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale (A.S.L.) N°2, rispettando scrupolosamente le quantità e qualità degli alimenti;
- c) somministrazione dei pasti ed assistenza a tavola nei locali del refettorio presso la scuola materna comunale.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso i locali mensa e cucina della scuola materna. Il Comune concederà alla ditta appaltatrice i locali suddetti in comodato gratuito.

Saranno posti a carico della ditta appaltatrice i costi relativi alla fornitura di gas, mentre restano a carico del Comune la fornitura di energia elettrica ed idrica.

Per particolari esigenze, previa richiesta motivata da parte della ditta appaltatrice, l'Amministrazione potrà autorizzare la preparazione dei pasti presso locali diversi da quelli suddetti. In tale caso la ditta appaltatrice dovrà essere munita di mezzi idonei al trasporto dei cibi medesimi.

I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale ausiliario scolastico e consegnati alla Ditta Appaltatrice, che compilerà apposita distinta in triplice copia, controfirmata dal Responsabile per l'Autorità scolastica, per l'Ufficio Istruzione del Comune e per la Ditta che dovrà allegarli alle fatture relative.

ART.8 SVOLGIMENTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali.

Le prestazioni inerenti il servizio devono essere effettuate nelle ore che saranno indicate dall'autorità scolastica in maniera tale da non arrecare nocimento all'attività didattica.

Tali prestazioni prevedono:

- Fornitura e servizio dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola materna (presuntivamente n°35), il servizio si svolgerà con cadenza giornaliera dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana.
- Fornitura e servizio dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola media ed elementare (presuntivamente n°12) il servizio verrà prestato due volte alla settimana nei giorni di lunedì e mercoledì, salvo modifiche da parte dell'autorità scolastica.
- La fornitura dei pasti dovrà essere conforme alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale (A.S.L.) N°2, in visione presso l'ufficio Segretaria del Comune.

ART.9 ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI SCODELLAMENTO (a cura della Ditta)

Presso il refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- a) predisposizione del refettorio;
- b) predisposizione dei tavoli per i pasti;
- c) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- d) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- e) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- f) gestione dei rifiuti.

Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta dovrà provvedere in merito.

ART.10 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Autorità Scolastica, possibilmente 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita direttamente dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del “buon padre di famiglia”, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART.11 CAUZIONE PROVVISORIA

L’offerta da presentare per l’affidamento del servizio deve essere corredata da una cauzione, da prestare anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa, pari a €447,00, corrispondente al 2% dell’importo complessivo presunto, annuale, dell’appalto pari a €22.343,00

La suddetta cauzione, copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita al momento dell’aggiudicazione dell’appalto.

ART.12 CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge, la cauzione definitiva pari al 10% dell’importo presunto del contratto per anni due , da vincolarsi per tutto il periodo dell’appalto. Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti. L’Amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

ART.13 RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta 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.

ART.14 DIVIETO DI CESSIONE – SUB-APPALTO

Per l’espletamento del servizio in oggetto la ditta appaltatrice dovrà servirsi esclusivamente delle prestazioni dei propri dipendenti. Non si potrà instaurare con il comune alcun rapporto di lavoro dipendente o chiedere a terzi l’espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato. E’ assolutamente escluso il subappalto del servizio.

ART. 15 OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi ed assistenziali sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è

responsabile, anche in deroga alle norme che ne disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione, del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

ART.16 AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

ART.17 SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.18 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 15 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente; con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

La fattura dovrà essere corredata dei tagliandi che devono essere ritirati dalla ditta stessa quotidianamente, e presentati dai fruitori del servizio.

I buoni pasto saranno resi disponibili dal Comune.

ART.19 ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

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.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART.20 PERSONALE

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, 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.

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero, ed organigramma funzionale.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori, che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico ,professionale ed umano.

ART.21 REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, Fax o e. mail al Comune per l'approvazione formale.

ART.22 APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

ART.23
VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso la mensa scolastica per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, Compete inoltre alla ASL il controllo per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

ART.24
RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO APPLICAZIONE PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale pari a €200,00.

Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72. Qualora una inadempienza grave si ripeta per tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità di Legge, incamerando la cauzione all'uopo prestata.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del Responsabile Settore Pubblica Istruzione, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la suddetta penale.

ART.25
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Nell'ipotesi di cui ai precedenti articoli e nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, il Comune provvederà all'immediata contestazione alla Ditta dell'inadempienza riscontrata tramite lettera raccomandata, assegnando un termine non superiore a giorni dieci per le eventuali controdeduzioni o, ove possibile, per l'eliminazione degli inadempimenti riscontrati.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

ART.26
DOMICILIO

L'appaltatore dovrà eleggere domicilio presso il Comune di Aggus. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale.

ART.27
FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Tempio Pausania.

ART.28
RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e della legislazione vigente in materia di appalto di servizi pubblici, nonché alla L.R. 31/84 per quanto in essa previsto..

ART.29
STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è l'Ufficio Pubblica Istruzi- Resp. Servizio Dr.ssa Caterina Fodde (079/620339),

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato A Menù settimanale approvato dall' Ufficio S.IA.N. della A.S.L. N. 2 di Olbia.