

COMUNE DI SAN MANGO D'AQUINO

PERIODO 01/10/2014 – 30/05/2019.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE MATERNE ELEMENTARI DEL COMUNE DI SAN MANGO DAQUINO

Art. 1 Oggetto dell'appalto e sistema di aggiudicazione

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, trasporto, sporzionamento e distribuzione dei pasti) agli alunni delle scuole materne del Comune di San Mango d'Aquino.

Sistema di aggiudicazione: l'appalto del servizio di mensa scolastica sarà affidato mediante procedura aperta (art.54 e 55 del D.lgs.163/2006 s.m.i.) con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta. Nel caso vi sia un'offerta valida di un solo concorrente l'aggiudicazione sarà effettuata in favore di quest'ultimo. In caso di offerte uguali si procederà al sorteggio come previsto dall'art.77, comma 2, del R.D. n.824/24. In caso di discordanze fra il prezzo indicato in cifre ed in lettere, verrà tenuto valido quello espresso in lettere. Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione: nei termini indicati nel bando di gara e nella modulistica all'uopo predisposta per la partecipazione alla gara. La gara si terrà nella data, ora e luogo espressamente indicate nel bando di gara. L'offerta dovrà essere accompagnata dall'attestazione di costituzione del deposito cauzionale provvisorio che viene stabilito nella misura del 2% dell'importo complessivo a base d'asta, che dovrà avvenire con le modalità indicate nel bando di gara.

Art. 2 Durata dell'appalto e finanziamento

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di ottobre 2014 e terminerà entro la fine del mese di maggio 2019. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. L'Amministrazione si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata spedita con almeno 7 giorni d'anticipo. Tale comunicazione sarà effettuata anche all'istituto scolastico interessato dal servizio ed al Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.P. di Vibo Valentia. L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 5 giorni prima della chiusura della mensa. La ditta aggiudicataria, ricorrendone le condizioni, è obbligata, su richiesta dell'Ente appaltante, ad effettuare la fornitura del servizio a partire dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria Comune di San Mango d'Aquino norma del legale rappresentante o definitiva dell'appalto, nelle more della stipula del contratto. Finanziamento: il servizio è finanziato con fondi ordinari del bilancio del Comune e con fondi della Regione Calabria.

Art. 3 Costo del servizio e importo contrattuale

Il prezzo unitario di un pasto a base d'asta è fissato in **€. 3,80, oltre IVA al 4%**, soggetto al ribasso percentuale che sarà operato dalla ditta in sede di gara, ai sensi dell'art. 82 comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta. Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato. **Poiché il numero complessivo dei pasti, calcolato in via presuntiva, per tutta la durata del contratto è pari a $9.700 \times 5 = 48.500$, il valore presunto dell'appalto è pari ad euro €183000, esclusa IVA 4% e oltre oneri sicurezza in € 1000,00,**

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 4 Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati presso i locali della ditta appaltatrice, provvisti delle autorizzazioni necessarie a norma di legge; Devono essere osservate inoltre dalla ditta le norme contenute nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva predisposte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dell'ASP della Provincia di Catanzaro e/o dell'ASP di appartenenza, che descrivono le regole alle quali devono attenersi le strutture che si occupano della somministrazione dei pasti, quali i requisiti igienico-sanitari dei locali adibiti (cucina, zona lavaggio, dispensa, sala ristorazione, deposito per i prodotti non alimentari e servizi igienici) e le modalità di smaltimento dei rifiuti. I pasti dovranno essere distribuiti presso i seguenti plessi scolastici: istituto comprensivo. La ditta aggiudicataria dovrà curare giornalmente il ritiro dei buoni mensa per ogni pasto somministrato consegnati ai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione quale costo del servizio a domanda individuale. I buoni, come sopra ritirati, dovranno essere allegati alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato. Ogni giorno le singole scuole comunicheranno alla Ditta, entro le ore 9,00, il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.). La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione dovrà essere attinente agli alimenti previsti dal menù.

Art.5 Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- • Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche indicate dall'A.S.L. di competenza.
- • Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sulle tabelle redatte dall'Azienda sanitario provinciale di lamezia terme. Il menù prevede la somministrazione di:
 - • Primo piatto
 - • Secondo piatto
 - • Contorno
 - • Pane
 - • Frutta di stagione (un frutto
 - • Acqua minerale.
- • Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
 - • Pulizia straordinaria dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
 - • Forniture dei vuoti a perdere: piatti bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta).

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale:

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia nel centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse ed etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo; c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

Per accettazione Firma del legale rappresentante

d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate, nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica; e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n.155.

h) La ditta dovrà attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Lo schema del DUVRI è allegato al presente capitolato e ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Art.6 Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art.7 Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- a) fare in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- b) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- c) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- d) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- e) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi. La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione;

Art.8 Determinazione del Menù

Le tabelle dietetiche sono quelle redatte dall'Azienda sanitaria provinciale di Lamezia Terme. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all' art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

Art.9 Condizioni particolari dell'appalto

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;

b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2. Sicurezza del Personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

Art. 11 Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12 Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza mag-

giore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art.13 Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. L'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art.14 Assicurazione

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati. A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa RC. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a €. 1.500.000,00.

Art. 15 Compensi Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e di tutte le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato, nonché di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e che sarà tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo, così come determinato per costo unitario di pasto all'atto della presentazione dell'offerta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili. All'atto del pagamento la ditta si intenderà compensata di qualsiasi sua prestazione, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi intendendosi in tutto soddisfatta con il corrispettivo mensile. Il compenso pattuito rimane fisso per tutta la durata dell'appalto. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore. Ai fini del pagamento delle somme spettanti, la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione. In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, il codice identificativo gara (C.I.G)

Art. 16 Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà: -prestare cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 113 del D.lgs 163/2006;

-versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria;

-firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

Art. 17 Deposito cauzionale

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria nella misura del 10 % del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto. Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348. Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente. La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi. La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

18 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 definitiva come specificato nell'articolo precedente
 - al versamento delle spese contrattuali.
- alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.
- alla presentazione della polizza assicurativa e relativa quietanza come specificato nel presente capitolato. Costituiscono parti integranti del contratto:
- l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica
- il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione.

Art. 19 Spese contrattuali

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 20 Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita "Commissione Mensa", composta da:

- a) Assessore comunale con delega alla P.I.;
- b) Medico scolastico;
- c) N. 2 rappresentanti dei genitori;
- d) N. 2 insegnanti;
- e) N.1 personale tecnico del comune

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall' ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 250,00;**

- b) alla seconda segnalazione una penale di € 500,00;**
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.**

Art. 21 Risoluzione del contratto

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri; - in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificasse un caso di grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate per più di tre volte;
- per il verificarsi di inadempienze tali da rendere inaccettabile il servizio per gli scopi cui è destinato;
- per sopraggiunta informativa interdittiva a carico dell'appaltatore, comunicata dagli Uffici competenti. In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta alla quale è stato revocato il contratto. E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze. Il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore senza necessità di diffide o altre formalità. Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 22 Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 23 Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

Art. 24 Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 25 Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 26 Riservatezza dei dati

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni; -ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Art. 27 Controversie

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà deferita ad un collegio di tre arbitri nominati ciascuno dalle parti ed il terzo dal Presidente del Tribunale di lamezia terme, Il Collegio arbitrale giudicherà secondo le regole del diritto giusta quanto disposto dagli articoli 806 e seguenti del Codice Civile. Il giudizio arbitrale sarà inappellabile e obbligherà le parti. La parte soccombente dovrà accollarsi le spese di giudizio.

Art. 28 Domicilio dell'appaltatore

L' Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutte la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di San Mango d'Aquino. Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento. E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile del procedimento si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

art. 29 Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell' appaltatore.

Per accettazione Firma del legale rappresentante

Art. 30 Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall' Amministrazione comunale.

Art. 31 Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile. L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara da parte dei competenti organi.

– **ALLEGATI AL CAPITOLATO** Costituiscono parte integrante del presente capitolato:

Allegato 01 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi

Letto, approvato e sottoscritto

San mango daquino, Lì

IL RESPONSABILE DEL SETTORE Nome e cognome

per la ditta Fornitrice

_____ timbro e firma leggibile

**COMUNE DI SAN MANGO D'AQUINO
PROVINCIA DI CATANZARO**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA
RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE MATERNA E ELEMENTARI –**

PERIODO 03/10/2014 – 30/06/2019.

Il presente documento è redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, al fine di:

- informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui il capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

II DUVRI

si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri, l'“interferenza”. Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un “contatto rischioso” tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime. In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivati dall'esecuzione del contratto. In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materna, e elementari per il periodo dal 01/10/2014 al 30/05/2019.

LUOGHI: refettorio presso la scuola materna e presso la scuola media, cortili della scuola materna e media.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- trasporto dei pasti verso le scuole materna e media;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti; I luoghi interessati sono individuati nei plessi scolastici serviti dal servizio di refezione scolastica

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELLESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
trasporto dei pasti verso le scuole materna e media	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto all'interno dei locali verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il ritiro del materiale utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. Il lavaggio e la disinfezione dovrà avvenire a cura della Ditta aggiudicataria in locali idonei e comunque non all'interno dei plessi scolastici individuati

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO € 0.01

Viene calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica di sicurezza e di quant'altro necessario. Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

san mango d'aquino,

Il Responsabile dell'Area manutentiva