



COMUNE DI ONANO
Piazza Monaldeschi n.1- 01010 Onano (VT)
Tel. 0763/78021 - Fax. 0763/78391
comuneonano@pec.it

Prot. N. 3185

ESECUZIONE DETERMINA SETTORE AMMINISTRATIVO. N.92 DEL 29/09/2017

AVVISO INDAGINE DI MERCATO PER AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER ANNO SCOLASTICO 2016/2017 RACCOLTA MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né offerta al pubblico (art. 1336 c.c.) ma semplice richiesta di manifestazione di interesse, a seguito della quale potrà essere esperita la procedura di affidamento diretto alla ditta giudicata migliore offerente. La manifestazione di interesse, pertanto, non vincola in alcun modo il Comune di Onano che potrà revocare/modificare il presente avviso senza che la ditta che abbia manifestato interesse.

1 - OGGETTO DELL'AVVISO

Si rende noto che il Comune di Onano (VT), ai sensi di quanto previsto dall'art. 36, comma 2 lett. A) del D. Lgs n. 50 del 18.04.2016, intende affidare direttamente il servizio relativo alla fornitura pasti, incluso servizio, scodellamento/distribuzione /riordino/ecc.

2 - CAPITOLATO D'ONERI

Le caratteristiche del servizio e dei pasti da fornire sono specificate sin d'ora nell'allegato capitolato patti e condizioni che si intende accettato. IMPORTO STIMATO nel triennio (dati previsti su 20 alunni frequentanti e n.2 persone di coesistenza - insegnante e personale ATA -) è pari ad €. 32.500,00 iva compresa (tenuto conto del costo unitario del pasto che è pari ad €. 5,00 iva compresa) per il servizio relativo a scodellamento, distribuzione, riordino.

3 - MODALITA' E DATA DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Possono presentare la candidatura i soggetti interessati che abbiano i requisiti previsti dalla legge. La manifestazione di interesse con la relativa offerta per singolo pasto, deve essere presentata, data l'urgenza, tramite la pec- comuneonano@pec.it **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 16.11.2017.**

4 - CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA CANDIDATURA –

Mancata presentazione della manifestazione di interesse entro il termine previsto; - Non possesso dei requisiti di legge previsti .

5 - AVVERTENZE

Il Comune di Onano (VT) potrà procedere, data l'urgenza, ad aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola richiesta di invito a cui seguirà offerta, purchè la stessa sia giudicata congrua e conveniente per l'Ente Comune di Onano (VT).

lì 21/10/2017

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO f.to
(Dr. Marisante Tramontana)

C.I.G. n. ZCC2069196 CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI ONANO (VT) PER IL TRIENNIO 01.01.2018 – 31.12.2020.

1 - SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

I servizi oggetto dell'appalto sono: l'acquisto dei prodotti alimentari nella qualità e quantità di cui al menù prescritto da un medico specialista ed approvato dal Servizio SIAN della ASL di Viterbo; la preparazione e la somministrazione, in tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì, corrispondenti al calendario scolastico, di un pasto giornaliero agli alunni ed agli insegnanti, della scuola dell'infanzia del Comune di Onano (VT), per un totale medio mensile di circa 285 pasti; il numero dei pasti sopra indicato è orientativo e, pertanto, nel corso del servizio potrà essere suscettibile di variazioni di più o in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato. Il servizio dovrà provvedere all'allestimento dei coperti sulle mense al lavaggio delle stoviglie e delle suppellettili alla pulizia dei locali mensa e cucina. L'appalto avrà la durata di anni tre e precisamente secondo il calendario scolastico per il periodo 01.01.2018 – 31.12.2020.

2 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermate e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la Ditta dovrà impegnare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia, con preferenza, a parità di condizioni (qualità - prezzo) per quelli esistenti nel territorio comunale. La qualità e quantità dei pasti forniti dovranno rispettare rigorosamente la tabella dietetica approvata dal SIAN della ASL di Viterbo. Alla Ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubblico: **a)** il menù somministrato comprensivo dell'indicazione delle singole caratteristiche nutrizionali; **b)** la lista dei prodotti usati per la preparazione dei pasti comprensiva dei marchi e delle loro caratteristiche; **c)** l'attestazione di attuazione della normativa prevista dalla legge 155/97; **d)** la pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca ben visibile ed accessibile all'utenza.

3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature esistenti ed a ciò idonee, di proprietà dell'Amministrazione Comunale e presenti nella scuola. I pasti dovranno essere preparati, esclusivamente in sede ed in tegame "fresco - caldo" distribuiti non oltre i 10 minuti dal termine della preparazione, i cotti saranno serviti a temperature non inferiore ai 60 gradi. La somministrazione sarà effettuata da personale della ditta, per tali operazioni andranno impiegate attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico sanitarie. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO: i pasti vanno serviti in piatti monouso di tipo rigido, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso, ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate da tovagliolo di pura cellulosa. I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di CC 100.

4 - ATTREZZATURE ESISTENTI

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate negli edifici scolastici su menzionati saranno messe da quest'ultima a disposizione della ditta appaltatrice. Dette attrezzature saranno utilizzate dalla ditta appaltatrice che ne garantisce la messa a norma, nonché l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dalla ditta appaltatrice all'inizio dei lavori, previa redazione di apposito verbale, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato salvo il deterioramento d'uso.

5 - ATTREZZATURE ED UTENSILI A CARICO DELLA DITTA

La ditta appaltatrice integrerà le attrezzature esistenti con proprie attrezzature e suppellettili nonché utensili e pentolame, e quant'altro ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e somministrazione dei pasti nel rispetto del piano H.A.C.C.P.

6 – PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato, idoneo personale che dovrà avere idonei requisiti morali e dovrà assumere nello svolgimento del servizio un contegno corretto ed educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente. I nominativi ed ogni variazione degli operatori, completi di generalità, qualifica e delle posizioni INPS ed INAIL, saranno tempestivamente comunicati all'Amministrazione comunale. La ditta munirà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completo di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto lo esponga durante le ore lavorative. La ditta eviterà la rotazione c/o la frequente sostituzione dei lavoratori impegnati nello svolgimento di tale Servizio con personale impegnato in altri opifici. Nel praticare nuove assunzioni, la ditta terrà conto delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

7 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE ED ATTIVITA DI CONTROLLO

L'assunzione del servizio comporta l'accettazione incondizionata da parte dell'impresa di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti delle aziende di ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso. di versare regolarmente tutti i contributi stabiliti dalla legge ivi compresi gli oneri assicurati e presidenziali.

8 - RESPONSABILE DELLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal D. Lgs. 626/94 e successive modifiche. Altresì è fatto obbligo alla stessa di rispettare la normativa riferita all'attuazione delle direttive 93/143/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari recepite con D. Lgs. 155/97 - H.A.C.C.P., pertanto, è tenuta ad incaricare ed indicare in sede di gara, professionista, studio associato o Società responsabile della redazione del piano H.A.C.C.P. Tutto quanto sopra, si deve intendere relativo ai processi produttivi da realizzare presso le scuole.

9 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo formulato in offerta e risultante aggiudicatario, deve intendersi valido ed invariabile per l'intera durata dell'appalto. E' esclusa ogni forma di revisione. Il prezzo offerto si intende valido anche per i pasti a domicilio che il Comune mette a disposizione per indigenti ed anziani. Nel prezzo offerto è compresa la fornitura e consegna a domicilio dei pasti per indigenti ed anziani che verranno somministrati nel periodo scolastico. I pasti relativi alle persone citate sono in media 2 o 3 al giorno che incidono per circa 1.800,00 sul totale avanti citato. I contenitori atti allo scopo saranno consegnati dall'amministrazione comunale.

10 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di anni tre e precisamente dal 01.01.2018 al 31.12.2020 secondo il calendario scolastico, a decorrere dalla data di aggiudicazione calcolato con il criterio di cui all'art. 1.

11 - INTERRUZIONE

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non fa configurare responsabilità alcuna per entrambi le parti se comunicata tempestivamente alla controparte. In caso di sciopero del personale scolastico, ove a conoscenza dell'Amministrazione, o del personale dipendente della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata per iscritto entro le ore 9,30 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento. E' data facoltà alla ditta di sospendere il servizio a coloro che in modo sistematico

omettono, per qualsiasi ragione, di consegnare i tickets pasto, tale decisione va preventivamente comunicata per iscritto all'interessato e per conoscenza alla Direzione Didattica e all'Amministrazione Comunale.

12 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene, e comunque aventi attinenza con il servizio oggetto d'appalto.

13 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Anteriormente alla stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà presentare una cauzione definitiva pari al 10 % del canone annuale stabilito in sede di affidamento, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate. La cauzione sarà costituita come nei termini di legge. Alle società cooperative, regolarmente iscritte nel registro prefettizio è data facoltà di versare tale cauzione come nei termini di legge previsti per tali Enti. Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

14 – CORRISPETTIVI

Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione. Lo stesso sarà liquidato dal Comune alla ditta appaltatrice sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese precedente, senza ulteriore formalità, previa apposizione del visto per la liquidazione da parte del Responsabile dell'Area Finanziaria e non oltre il trentesimo giorno dalla presentazione di regolare fattura accompagnata dal relativo numero esatto dei tickets pasti forniti quotidianamente agli utenti distinti per alunni ed insegnanti indigenti ed anziani. Il mancato pagamento, oltre il 60° giorno dalla presentazione della fattura costituisce diritto per la ditta appaltatrice di sospendere il servizio e reclamare eventuali danni. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato ed inerenti la conseguenza dei servizi di cui trattasi.

15 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto del servizio. Si deroga a tale divieto per l'espletamento delle attività di cui all'art. 4, comma 2, del presente capitolato, per l'effettuazione delle quali, la ditta appaltatrice, potrà avvalersi di terzi prestatori d'opera, fermo restando la propria titolarità del presente contratto con le conseguenti ed annesse responsabilità.

16 DOMICILIO, RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

17 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari, di piatti, posate, bicchieri tovaglie, sacchetti per il materiale di risulta e gli avanzi,
- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario che dovrà essere

regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e presidenziali imposti dalla legge, • al rispetto delle norme di antinfortunistica ed alla applicazione dei D. Lgs. n. 81/2008, • al rispetto delle norme del D. Lgs. 155/97 (H.A.C.C.P.), • a collaborare e favorire le ispezioni di autorità sanitarie, • a collaborare e favorire ispezioni da parte di personale dell'Amministrazione comunale e della Direzione Didattica regolarmente incaricati, • a collaborare con le Autorità scolastiche e sanitarie, • ad allontanare colui che si sia reso responsabile di atti e/o atteggiamenti scorretti nello svolgimento delle mansioni assegnategli, tali da ricevere almeno due richiami per iscritto da parte dell'Amministrazione comunale o dai suoi eventuali incaricati, • a vietare e scoraggiare l'accesso ai locali cucina di personale non autorizzato.

18 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna: • alla rimozione, mediante appositi contenitori N.U., dei rifiuti ed immondizie, • alla fornitura di gas, di acqua, riscaldamento, energia elettrica e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti tutti, • all'integrazione di ulteriori ambienti necessari per il corretto svolgimento del servizio ove possibile, • a collaborare per quanto di competenza nell'applicazione del D. Lgs. n. 81/2008, • a scoraggiare la frequenza nei luoghi mensa e cucina di personale non autorizzato, • a comunicare alla ditta appaltatrice ogni atto e/o provvedimento che possa arrecare danno allo svolgimento delle attività previste, • a favorire la raccolta quotidiana dei tickets pasto.

19 - RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa e/o azione che possa derivargli da terzi per i mancati adempimenti degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa. Inoltre, la ditta appaltatrice è responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale potessero derivare al Comune. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le Disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio e di dotarsi di apposita polizza assicurativa di R. C. pari ad € 1.500.000,00 secondo l'art. 103 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

20 - DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni: • abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore; • ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio, • contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte del personale adibito al servizio; • qualora la ditta si renda colpevole di accertata evasione, di frode, in caso di fallimento, o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia; • qualora ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato; • fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del C.C. nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

21 - COMITATO DI CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di istituire apposita Commissione con funzioni di controllo che verrà comunque effettuato con il personale in servizio, sulla regolarità dei servizi previsti dal presente capitolato. In tal caso è data facoltà alla ditta appaltatrice di designare un suo incaricato quale componente di detta commissione. La stessa avrà il compito di esaminare e proporre soluzioni ed eventuali controversie che potrebbero insorgere tra le parti.

22 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia derivante dal presente capitolato, che non trovi soluzione nelle forme di cui all'art. 22, resta stabilita la competenza territoriale dell'Autorità Giudiziaria di Viterbo.

Il Committente

L'Appaltatore
