

CAPITOLATO DI GARA per l'affidamento del servizio di fornitura di merende
--

PREMESSA

Il presente capitolato definisce i requisiti del servizio di fornitura e distribuzione merende all'interno del Liceo Scientifico Statale "G. Marconi" – Via Campo D'Appio, 90 – Carrara.

Il servizio è rivolto agli studenti, al personale docente ed ATA, genitori degli alunni, visitatori autorizzati.

Tutti i punti del presente capitolato saranno recepiti integralmente nel contratto che sarà stipulato con il gestore dopo l'aggiudicazione della gara.

Art.1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche, D.lgs 50/2016, normativa del settore, norme contenute nel bando, nonché tutta la documentazione di gara, Codice Civile per quanto non espressamente previsto dalle predette fonti.

Art. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del seguente servizio alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato:

Servizio fornitura e distribuzione merende. Il servizio sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale/regionale e in base agli adattamenti stabiliti dall'istituto (sospensione attività didattiche e chiusura della scuola), nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola, dal lunedì al sabato.

Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (periodo natalizio, pasquale, periodo estivo, vacanze di altro genere) il servizio è sospeso, così come nelle eventuali giornate di sciopero o altre interruzioni per cause di forza maggiore. La fascia oraria di erogazione del servizio coincide con l'intervallo, dalle ore 10.50 alle ore 11.00. E' consentito sostare all'interno dell'istituto esclusivamente per operazioni di carico e scarico. Il controllo del rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico, che si avvale anche dei suoi Collaboratori. Eventuali variazioni di orario devono essere preventivamente autorizzate dal Dirigente Scolastico.

Art. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale in servizio nell'Istituto, la componente genitori, visitatori, ospiti ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata dal Dirigente Scolastico. Gli studenti sono circa 500 più circa 50 persone tra docenti e A.T.A. ogni giorno.

Art. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà inizio dalla data di sottoscrizione ed avrà validità per anni 1 (uno), salvo fatti eccezionali. La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non è tacitamente rinnovabile.

I prezzi praticati dovranno corrispondere a quelli dichiarati nell'offerta, e dovranno rimanere invariati per tutta la durata del contratto.

Art. 5 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

Art. 6 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

Art. 7 – ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificamente indicato al successivo art. 9.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare il nominativo del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), i numeri di posizione INPS ed INAIL, nonché il nominativo del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs 81/08 e del medico competente.

Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Art. 8 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Entro 30 giorni dalla notifica del provvedimento di aggiudicazione il gestore dovrà presentare il Piano Haccp relativo al servizio oggetto della gara e l'autorizzazione sanitaria prevista.

Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore dovrà presentare all'istituto il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsto dal D.lgs 81/2008 (stesura e predisposizione del DUVRI).

Il gestore dovrà provvedere all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale adibito al servizio.

Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e a carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.lgs 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'istituto da ogni e qualsiasi responsabilità

Art. 9 – PERSONALE, RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Il gestore deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.

Il gestore deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni, nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Il personale adibito al servizio deve essere munito di idoneo cartellino di riconoscimento.

Art. 10 – ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, se non già in possesso, immediatamente dopo la stesura del contratto, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose per un massimale unico minimo di € 1.000.000,00 per sinistro e per persona.

Art. 11 – CORRISPETTIVO A FAVORE DELL'ISTITUTO

Eventuale erogazione liberale da erogare nella misura del 50% entro il 31/12/2018 e per la restante parte entro il 15/04/2019.

Art. 12 – QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto dell'offerta dovranno essere di ottima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP o IGP o provenienti da agricoltura biologica, offrendo la

possibilità di scegliere prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, prodotti per diabetici). I prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

Gli alimenti dovranno essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

Art. 13 – LOCALI

Per l'espletamento del servizio la ditta aggiudicataria avrà a disposizione un apposito spazio. Detto spazio è di proprietà della Provincia di Massa Carrara e sarà utilizzato dalla ditta aggiudicataria che ne garantirà efficienza e conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza per lo spazio ed il tempo di propria competenza (erogazione del servizio).

Art. 14 – ARREDI E ATTREZZATURE

Il gestore dovrà procurarsi attrezzature mobili (contenitori idonei al trasporto e distribuzione merende) ed articoli complementari al servizio (tovagliolini di carta ecc..). L'istituto metterà a disposizione dei tavoli in prossimità delle postazioni. La ditta affidataria si obbliga all'occorrenza, all'effettuazione di interventi di sanificazione delle postazioni di erogazione del servizio.

Art. 15 – DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico, potrà disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

Art. 16 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione
- controllo della qualità prescritta
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico degli addetti
- controllo del comportamento verso gli utenti.

I risultati dei controllo, se necessario, saranno comunicati alla ditta aggiudicatrice, la quale in caso di contestazioni e/o omissioni dovrà provvedere al più presto al ripristino delle regole pena la risoluzione del contratto.

Art. 17 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

In conformità alla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito, con i seguenti criteri:

PREZZO	PUNTI	45
CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI	10
QUALITA' DEI PRODOTTI	PUNTI	45

A) PREZZO PUNTI MAX 45

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nel MODELLO "B" (che costituisce parte integrante del capitolato) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non saranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nel MODELLO B.

La formula applicata per assegnare il singolo punteggio sarà la seguente:

$$\text{(punteggio) X} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MAX 10

Contributo alla scuola per finalità istituzionali e didattiche.

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà punti 10. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$\text{(punteggio) X} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

C) QUALITA' DEI PRODOTTI PUNTI MAX 45

Per la valutazione della qualità dei prodotti (desunta dalle schede tecniche allegate) viene assegnato il seguente punteggio:

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano almeno due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 5

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano più di due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 5

Se tra il numero dei prodotti presentati figurano prodotti senza glutine, prodotti per diabetici o altri specifici, saranno attribuiti punti 5

Alla maggiore varietà offerta dei prodotti. saranno attribuiti punti 15

Migliorie applicate all'offerta 15

E) A parità di punteggio verrà scelta la Ditta che avrà offerto il maggior contributo alla scuola.

Art. 18 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), e specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto.

Art. 19 – INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione scolastica, in caso di gravi e reiterati disservizi imputabili all'impresa, si riserva di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere correttamente nel termine di 5 giorni dal ricevimento della messa in mora, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatta salva la possibilità di risarcimento per maggiori danni. Oltre i casi previsti in altri articoli del bando e del capitolato, il contratto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti degli articoli 1453 e 1456 C.C. con la disciplina ivi prevista nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore, contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio, quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento o altra

inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del C.C.

- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio, cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato
- insoddisfazione dell'utenza
- inosservanza degli obblighi previdenziali, assistenziali, sanitari e inerenti alla sicurezza e/o all'infortunio dei propri dipendenti
- inadempienza da parte del gestore in ordine al pagamento stabilito nell'offerta economica oltre alla completa ed esatta osservanza della legislazione vigente in tema di servizi ad Enti Pubblici, la Ditta è tenuta, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel presente Capitolato, alla esatta osservanza di tutte le nuove normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura.

Art. 20 – RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'istituto o a terzi.

Art. 21 - SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

ART. 22 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza del Foro ove ha sede l'Avvocatura dello Stato.

ART. 23 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del servizio.

FIRMATO IL LEGALE RAPPRESENTANTE
DELLA DITTA

MODELLO B - "SCHEDA OFFERTA PRODOTTI"

PRODOTTO		GRAMMATURA COMPLESSIVA	GRAMMATURA FARCITURA	PREZZO	PUNT. MAX
Descrizione utile alla valutazione obiettiva del prodotto fornito					
1	FOCACCIA NON FARCITA	120			5
2	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO CRUDO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120			5
3	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120			5
4	FOCACCIA FARCITA CON POMODORO E /O INSALATA E MOZZARELLA . Senza maionese o salse.	120			5
5	PANINO FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	100			5
6	PANINO FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	100			5
7	PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA	120			5
8	PRODOTTO DA FORNO SENZA RIPIENO	70/80			3
9	PRODOTTO SENZA GLUTINE O PER DIABETICI	Peso variabile			2
	ALTRO				5
TOTALE PUNTEGGIO					45

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE
