

# **COMUNE di CASAL DI PRINCIPE**

## **Provincia di Caserta**

### **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

#### **Art. 1-Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di mensa (preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, ai bambini della scuola (Infanzia-Primaria-Secondaria di 1° grado) del Comune di CASAL DI PRINCIPE A.S. 2009/2010 -

#### **Art. 2 -Aggiudicazione dell'appalto**

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà secondo le modalità fissate sulla determina del Responsabile del Servizio, a ditte in possesso di certificazione ISO 9001/2000.

#### **Art. 3 –Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio si effettua per 5 giorni settimanali. Il pranzo dovrà essere servito in orari compatibili con l'attività didattica stabilita dagli organi scolastici. I pasti dovranno essere distribuiti come di seguito:

- ❖ I° Circolo didattico: Parroco Gagliardi; Plesso Verrone; Plesso Coronella; Plesso Ferraiuolo
- ❖ II° Circolo didattico: Plesso Dante; Plesso Don Diana

#### **Art. 4 – Numero dei pasti da distribuire**

Il numero degli utenti aventi diritto giornalmente ai pasti è di circa 350. Tale dato è puramente indicativo e può variare a secondo della presenza alle attività didattiche, senza che l'impresa possa avanzare ulteriori pretese.

#### **Art. 5 –Condizioni generali di appalto**

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

1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menu allegati al presente capitolato di cui formano parte integrante e sostanziale. Detto menu può subire variazioni ad insindacabile decisione dell'ASL CE2, senza pretesa alcuna dell'appaltatore.

2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti agli utenti.

3. Fornitura bicchieri e stoviglie monouso.

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

a) La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata presso il centro di cottura da parte del personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

b) E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento nel centro di cottura, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

c) La ditta dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture di alimenti in scatola;

d) Stipula del contratto di assicurazione R.C. per l'importo di € 250.000,00 a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti.

**C)** Offerta economica sulla base di ciascun pasto di € 3,50, oltre IVA.

La ditta dovrà sottoscrivere espressamente la rinuncia a ogni condizione di variabilità di prezzo per tutta la durata dell'appalto.

## **Art.6 – Modalità di espletamento del servizio.**

### **6.1) Ordinazione dei pasti**

Il numero effettivo dei pasti da preparare, sarà accertato sulla base della presenza degli utenti, entro le ore 9.30.

L'acquisizione dei suddetti dati dovrà essere assicurata dalla ditta aggiudicataria con propria organizzazione di persone e mezzi presso le sezioni delle scuole.

### **6.2) Confezionamento dei pasti**

I pasti appena cucinati dovranno essere trasportati a cura della ditta appaltatrice in idonei contenitori termici singoli per tipi di pietanze e suddivisi per singolo plesso scolastico da approvvigionare. Eventuali modifiche rispetto alla tabella dietetica dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale e saranno assentite solo per gravi e giustificati motivi, sentita l'ASL di competenza.

Per la presentazione dei plichi contenenti le offerte e la prescritta documentazione, le ditte partecipanti dovranno depositare, a proprie cure e spese, presso il Comune di Casal di Principe, il tipo di contenitore impiegato, che deve essere di alluminio. La mancata presentazione di quanto sopra, costituisce motivo di esclusione dalla gara.

### **6.3) Trasporto pasti**

I pasti dovranno essere trasportati, presso le singole scuole fino al refettorio per mezzo di autofurgoni il cui numero dovrà essere sufficiente per una tempestiva e contemporanea distribuzione dei pasti. Dovranno essere scrupolosamente osservati gli orari stabiliti dall'autorità scolastica e dall'amministrazione.

Gli autofurgoni in parola, dovranno essere di ottime condizioni meccaniche ed accessorie e munite di idonea certificazione igienico sanitaria.

Le ditte concorrenti dovranno esibire una descrizione con relativo numero di targa dei furgoni adibiti al servizio e le relative autorizzazioni previste dalla legge.

### **Art. 7-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.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

**Art. 8 - Modalità di pagamento**

Il pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria avverrà entro 60 gg. dalla data di emissione delle fatture, debitamente vistate con atto di liquidazione del responsabile del servizio sociale, nelle quali dovrà essere indicato il numero di pasti distribuiti nelle singole giornate alimentari con allegati i relativi buoni pasto. L'emissione delle fatture avverrà con cadenza mensile.

**Art. 9 - Durata dell'appalto**

Il servizio oggetto dell'appalto avrà la durata per l'anno scolastico 2009/2010, con inizio 01/10/2009 e fino al 31/05/2010.

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.

**Art. 10 – Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita commissione composta da:

- a)-Assessore alla pubblica istruzione;
- b)-medico scolastico;
- c)-Responsabile del servizio scuola;
- d)-n.1 rappresentante genitori;
- e)-n.1 insegnante;

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 e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatte agli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a)-alla prima segnalazione una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti erogati o da erogare nelle sedi scolastiche;
- b)-alla seconda segnalazione la trattenuta, da applicarsi secondo le modalità sopra indicate verrà elevata al 20%;

servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

#### **Art. 11 – Danni**

1)-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. Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente, salvo trattenuta di pari importo sul compenso da corrispondere alla ditta stessa.

#### **Art.12 – 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 esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato. E' fatto divieto di subappalto.

#### **Art.13 – Spese di contratto, registro ed accessorie**

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative alla registrazione del contratto ed accessorie.

#### **Art. 14 – Controversie**

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del contratto, quale sia la loro natura, saranno definite nel Foro del Tribunale di S.Maria C.V.

#### **Art. 15 – Cauzione definitiva**

Al momento della stipula del contratto deve presentarsi da parte dell'appaltatore la cauzione definitiva pari a 1/20 dell'importo annuo del contratto. La cauzione, che in numerario e in titoli di stato, può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria.

#### **Art. 16 – Domicilio dell'appaltatore**

L'appaltatore deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di CASAL DI PRINCIPE dandone comunicazione all'Ente appaltante per i rapporti inerenti l'appalto indicando il numero di telefono ed indirizzo del corrispondente. Tutte le notifiche possono essere fatte alla persona dell'appaltatore o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

**Art. 17 – Sottoscrizione clausole onerose**

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art.1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli articoli 5,6 e 12 del presente capitolato.

**Art. 18 - Controllo qualità pasti**

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr. 100 (gr. 50 per la verdura a foglia) e riporla in frigo per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno del contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

**Art.19 – Responsabile del Procedimento**

Responsabile del presente procedimento è la sig.ra Carmela Lestingi, info: 081/8166089.

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE SOCIALE**

Dott. Alfredo Grado

Il Responsabile del Procedimento

Lestingi