

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNE E ELEMENTARI**

### **ART. 1**

Oggetto dell'appalto

1. l'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.
2. i pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco – caldo e fresco freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alle legislazioni vigenti.

### **ART. 2**

Sedi scolastiche interessate al servizio

1. le sedi scolastiche interessate al servizio sono:
  - scuola materna via A. Moro - per gli alunni della scuola materna
  - scuola elementare via Nazionale – per gli alunni della scuola elementare;
  - scuola elementare – via Per Botricello Superiore.

### **ART. 3**

Quantitativo dei pasti giornalieri

1. il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive, anche l'orario potrebbe subire piccole variazioni.

<b>Plesso</b>	<b>Numero alunni</b>	<b>Orario inizio</b>	<b>Orario fine</b>
materna	174	12,15	15,00
elementare	52	12,30	13,30
elementare		12,15	13,00

### **ART. 4**

Periodo della fornitura

1. la fornitura del presente appalto si riferisce al periodo dal 01.01.2010 al 31.05.2011 e comprende i giorni della settimana dal Lunedì al Venerdì del calendario scolastico per la scuola materna ed elementare;
2. l'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali;

### **ART. 5**

Modalità di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato, mediante procedura aperta nel rispetto ed ai sensi degli artt.81 e 82 del D.lgs 12.04.2006, n° 163 con il criterio del prezzo più basso determinato sull'importo complessivo

posto a base d'asta di gara, con l'esclusione delle offerte anomale individuate ai sensi del decreto sopra citato.

## **ART. 6**

### Modificazioni riguardanti alla fornitura

1. le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati "1" e 2" al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente e a discrezione di questo.
2. l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell'ASL n° 7, come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.
3. l'Amministrazione comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio l'Amministrazione comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere del servizio competente dell'ASL n.7.

## **ART. 7**

### Oneri a carico della ditta appaltatrice

1. la ditta appaltatrice dovrà provvedere, mediante contenitori della medesima forniti, al trasporto dei cibi presso i plessi di cui all'art.2.
2. la ditta appaltatrice, osservando un principio della minimizzazione dei rifiuti prodotti dal servizio dovrà fornire:
  - a) i tovagliolini , i piatti, i bicchieri e la posateria (ricambio giornaliero);
  - b) volume d'acqua sufficiente per il numero dei pasti;
  - c) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;
  - d) materiale vario (divise per il personale).
3. la ditta appaltatrice dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti dal servizio.
4. l'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

## **ART. 8**

### Diete speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

In particolare:

- nel caso si bambini affetti da patologie croniche, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati.

**ART. 9**  
Diete in bianco

L'impresa aggiudicataria si impegna per la predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

**ART. 10**  
Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico – religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali (art.8).

**ART. 11**  
Descrizione delle operazioni e degli orari di lavoro

1. i pasti dovranno essere consegnati, presso i punti di refezione, come precisati all'art.2, a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, ogni giorno e nell'ora stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico – sanitario.
2. l'intervallo cottura – consumo non deve superare, per pasta e riso, un'ora e trenta minuti e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.
3. sarà cura del Comune mettersi in contatto con l'appaltatore entro le h.9,30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso scolastico.
4. nei plessi elencati all'art.2 le operazioni giornaliere a carico del personale della ditta aggiudicataria e non di altri operatori scolastici saranno le seguenti:
  - a) lavarsi le mani;
  - b) indossare il camice;
  - c) predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
  - d) controllare la bolla di consegna con i contenitori recapitati, le quantità delle pietanze da distribuire dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle;
  - e) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
  - f) utilizzare utensili adeguati e calibrati;
  - g) ritirare le stoviglie e le tovaglie ;
  - h) pulire i tavoli e le sedie e scopare per terra.
5. il personale in servizio della ditta aggiudicataria dovrà essere in numero adeguato nei locali delle scuole in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa.
6. l'impresa appaltatrice verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

**ART. 12**  
Subappalto

1. E' assolutamente vietato all'aggiudicatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.
2. non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, fermo restando che la ditta appaltatrice sarà l'unica referente nei confronti dell'Amministrazione comunale relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta incaricata, nei cui confronti valgono le norme del presente capitolato.

**ART. 13**  
Assicurazioni

1. l'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrice.

**ART. 14**  
Mezzi di trasporto

1. i mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art.43 e D.lgs 157/97 Regolamento CE n° 852/2004.
2. E' fatto obbligo di provvedere con idonea frequenza alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

**ART.15**  
Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, di rispettare le disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.L. 626/94 e 242/96.

**ART. 16**  
Personale

1. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione scolastica.
2. l'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se nel caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

**ART. 17**  
Idoneità sanitaria

1. Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria, qualora previsto dalle norme vigenti.

## **ART. 18**

### Ipotesi di risoluzione del contratto

1. le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C. per casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 C.C. le seguenti ipotesi:
  - mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
  - utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
  - quando l'impresa si renda colpevole di frodi alimentari;
  - mancata osservanza del divieto di subappalto;
  - messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
  - inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella condizione del centro di cottura;
  - casi di intossicazione alimentare;
  - interruzione non motivata del servizio;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito delle dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta.

## **ART. 19**

### Vigilanza – controllo – penalità

1. Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza dei servizi dell'ASL.
2. Tutte le inadempienze e le mancate connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguite a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dai quali sarà data comunicazione all'appaltatore.
3. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.
4. trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti.
5. per le infrazioni agli obblighi rilevato da competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza saranno erogate, con la procedura prevista dalla legge 681/89 in quanto applicabili, le penalità in misura variabile tra euro 100,00 ed euro 1.000,00, rappresentata alla gravita dell'inadempienza.
6. nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.
7. qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
8. si riporta di seguito a titolo esemplificativo non esaustivo una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sopra precisati:
  - mancata consegna di pasti o parte di pasti;
  - grammature inferiori a quelle prescritte nelle tabelle dietetiche;
  - prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;

- presenza di corpi estranei di varia natura presenti nei contenitori;
  - mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
  - personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
  - pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
  - carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
  - variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dall'Amministrazione comunale e preventivo nulla osta dell'ASL;
  - mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
  - inadeguatezza delle attrezzature, contenitori e automezzi.
9. dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico si addiverà alla risoluzione del contratto.

#### **ART. 20**

##### Cauzione provvisoria

1. la cauzione provvisoria è stabilita nel 2% del valore presunto del contratto. La costituzione ella stessa deve essere effettuata in uno dei modi previsti dalla legge 10.06.1982, n.348.
2. tale cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte non rimaste aggiudicatarie dopo l'aggiudicazione definitiva e alla ditta rimasta aggiudicataria all'atto della stipulazione del contratto.

#### **ART. 21**

##### Cauzione definitiva

1. l'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui viene comunicata, nel limite e per gli importi specificati nella lettera stessa. Potrà essere autorizzata l'esecuzione anticipata del servizio nelle more di perfezionamento del contratto.
2. l'impresa appaltatrice dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla legge n° 348 del 10.06.1982 nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dall'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dall'impresa appaltatrice a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.
3. resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
4. l'impresa appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
5. lo svincolo verrà autorizzato con provvedimento del Responsabile del Servizio da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

#### **ART. 22**

##### Revisione prezzi

1. il prezzo di aggiudicazione sarà impegnativo e vincolante per due anni di contratto, durante i quali non sarà sottoposto ad incremento ISTAT.

**ART. 23**  
Pagamento

1. a fronte delle prestazioni oggetto del presente capitolato il Comune di Botricello corrisponderà alla ditta appaltatrice la somma di euro 3,45 più Iva meno il ribasso d'asta offerto in sede di gara, per ogni pasto servito. Che tale somma si intende interamente compensata dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio.
3. si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

**ART. 24**  
Spese d'asta

1. tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento della somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario; l'imposta sul valore aggiunto sarà rimborsata dal Comune al fornitore nella misura prevista dalle vigenti leggi.

**ART. 25**  
Collegio arbitrale

1. qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art.806 e seguenti C.P.C..
2. il Collegio Arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti e sarà composto da tre Arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo Arbitro, che avrà funzione di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro 10 giorni dall'ultima nomina.

**ART. 26**  
Mancato accordo

1. in caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti avesse provveduto a nominare il proprio Arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo verrà nominato dal Presidente del Tribunale competente.
2. lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

**ART. 27**  
Sede di arbitrato

1. il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il domicilio eletto dal Presidente e giudicherà secondo il diritto.
2. la decisione del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

**ART. 28**  
Spese per l'arbitrato

1. le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

2. la decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

#### **ART. 29**

##### Osservanza delle norme e disposizioni

1. l'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate.
2. è assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati ( O.G.M.) a tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente.

#### **ART. 30**

##### Domicilio legale

1. l'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in Botricello.

#### **ART. 31**

##### Menù

1. i menù sono articolati secondo le tabelle dell'A.S.P.;
2. i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti.

#### **ART. 32**

##### Riciclo

1. è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.