



# COMUNE DI GASPERINA

(Provincia Catanzaro)  
Corso Mazzini-88060 Gasperina (CZ)  
Tel 0967/486483-Fax 0967/486439



## AREA AMMINISTRATIVA

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE DEL COMUNE DI GASPERINA

#### Art. 1 - Oggetto e durata dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole materne, elementari e medie del Comune di Gasperina per il biennio *2011/2013* con decorrenza giorno di apertura dell'anno scolastico, e con possibilità di rinnovo.

Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente l'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi) trasporto dei pasti nelle scuole convenute, consegna dei medesimi nei refettori, è a carico della Ditta appaltatrice.

#### Art. 2 - Modalità del servizio

Il numero dei pasti giornalieri ammonta presumibilmente a **120** e può aumentare o diminuire a seconda delle esigenze della popolazione scolastica, ivi compreso anche il personale docente avente diritto.

Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche. La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un recapito di telefonia fissa al quale inoltrare le comunicazioni. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice. Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'amministrazione Comunale dovrà essere informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione dovrà essere preventivamente concordata. La ditta aggiudicataria provvedere a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, presso le scuole ed a somministrarli unicamente agli alunni ed al personale che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune.

#### Art. 3 - Menù e tabelle

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, approvate dall'ASP CZ riportate in allegato nel capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di apportare nel corso dell'anno scolastico, variazioni al menù tenendo conto del costo complessivo presunto (oneri di preparazione compresi) per ciascun ciclo mensile, senza che la ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

I pasti dovranno essere erogati indicativamente, dalle ore 12:00 alle ore 13:00 salvo diverse

disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

#### **Art. 4 - Centro di cottura**

In caso di indisponibilità o fermo temporaneo delle cucine comunali, le ditte concorrenti, per poter partecipare alla gara, devono essere in possesso di un centro di cottura di proprietà adeguatamente attrezzato e idoneo a norma di legge sotto il profilo tecnico, igienico e sanitario.

A dimostrazione di ciò le ditte devono allegare alla documentazione di gara, pena l'esclusione, autorizzazione sanitaria del suddetto centro intestata alla ditta partecipante.

#### **Art. 5 - Qualità dei prodotti**

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.

L'assuntore dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

#### **Art. 6 - Norme igieniche**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate; le spese relative sono a suo totale carico.

#### **Art. 7 - Personale utilizzato**

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione.

Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli strumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copicapo - giacche - tute), e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

#### **Art. 8 - Norme igienico - sanitarie**

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di depositerei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La ditta si impegna, in ogni caso al rispetto, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico - sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.P. **№ 7**

#### **Art. 9 - Controlli**

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previa opportuni accordi dai rappresentanti dei Consigli di Circolo e se istituita, dalle Commissioni Mensa.

La ditta dovrà offrire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi alla cucina. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico-sanitarie potranno

essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art. 12, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

#### **Art. 10 - Penalità**

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra Euro 258,22 a Euro 1.032,91, a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 146 C.C. fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

#### **Art. 11 - Prezzi, fatturazione, pagamenti**

Il prezzo unitario è quello risultante dalla gara. Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto. Le fatture, riportanti il numero dei pasti consegnati nel trimestre dovranno essere inviate alla fine di ogni trimestre al Responsabile della Pubblica Istruzione del Comune di Gasperina che provvedere alla liquidazione entro il termine di 30 giorni. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

#### **Art. 12 - Sub-appalto**

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

#### **Art. 13 - Responsabilità**

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale a persone o cose.

#### **Art. 14 - Cauzione**

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre polizza fideiussoria, pari al 10% dell'importo annuo presunto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, od altro evento a lui imputabile.

#### **Art. 15 - Rinnovo appalto**

L'Amministrazione Comunale, sentita la Direzione Didattica ed il Responsabile dell'ufficio proponente, circa il buono ed efficiente svolgimento del servizio da parte della ditta stessa, si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'affidamento anche per gli anni scolastici successivi alla stessa ditta aggiudicataria. In caso di rinnovo, disposto con esplicito provvedimento dell'amministrazione, il prezzo del singolo pasto verrà aggiornato all'indice ISTAT vigente al momento del rinnovo stesso.

#### **Art. 16 - Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

#### **Art. 17 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di CZ.