



CITTA' DI SANT'AGATA DE'GOTI

PROVINCIA DI BENEVENTO

AREA FUNZIONALE AMMINISTRATIVA

5° SETTORE: Pubblica Istruzione - Cultura e Tempo Libero -
Turismo - Sport - Spettacolo

Piazza Municipio, 1
CAP 82019

Tel. 0823-718214
0823-718900

CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOLASTICO 2007/2008

**(Cottimo Fiduciario previsto dall' art. 3 e 5 del Regolamento Comunale per
l'esecuzione dei lavori, forniture e servizi in economia approvato con determina del
Consiglio Comunale n. 18 del 4/5/2007 e del decreto leg.vo 163 / 2006)**

ART. 1

L'Amministrazione comunale conferisce in appalto la fornitura della refezione scolastica nei **seguenti plessi: S. Agata Capoluogo - Bagnoli - S. Anna - Faggiano - Tuoro.**

ART. 2

L'appalto é conferito secondo le modalità ed il sistema di **(Cottimo Fiduciario previsto dall'art. 3 e 5 del Regolamento Comunale per l'esecuzione di lavori, forniture e servizi in economia e del decreto leg.vo 163 / 2006) approvato con determina del Consiglio Comunale n. 18 del 4/ 5/2007 e ha la durata di un anno scolastico 2007/2008.**

ART. 3

Il servizio consiste:

- a) Preparazione giornaliera dei pasti secondo la tabella dietetica allegata al presente capitolato del quale forma parte integrante e sostanziale;
- b) Confezione dei singoli pasti in contenitori di alluminio per uso alimentare o in contenitori di diverso materiale purché conformi alle norme legislative in materia alimentare;
- c) Fornitura giornaliera delle posate di plastica confezionate in singole buste, tovaglioli di carta e bicchieri di carta;
- d) Distribuzione giornaliera presso ogni plesso scolastico, deve avvenire ad esclusiva cura dell'appaltatore con mezzi idonei non prima delle ore 12,00, e non piu' tardi delle ore 12,20 , per ogni singolo alunno.

e) Inoltre la Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno tenuti singolarmente in idonei contenitori chiusi , muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigo a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dedizione “ campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”.

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

La preparazione e la confezione dei pasti deve avvenire a cura esclusiva della ditta appaltatrice in locali propri, senza l'uso dei locali scolastici adibiti a cucina; ;

ART. 4

La Ditta è tenuta, a fornire al personale incaricato dei controlli tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo, altresì, tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da “ Comitati mensa” che il Comune potrà istituire e che saranno composti, oltreché da rappresentanti del Comune, dai rappresentanti segnalati e regolarmente autorizzati dalle autorità scolastiche(insegnanti e genitori)che potranno, nell'orario della refezione scolastica, effettuare il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 5

La Ditta appaltatrice è tenuta, a stipulare apposite polizze assicurative a copertura dei rischi per responsabilità per ingestione cibi avariati, contaminati, e per la copertura della responsabilità verso terzi .

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti la produzione- preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla legge 263/62, dal DPR 327/80, nonché di quanto previsto dal D. legs.155/97.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di

produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i propri prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio. L'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora siano riscontrate carenze gravi e irrimediabili.

ART. 6

La Ditta appaltante dovrà essere in possesso del Piano di autocontrollo igienico sanitario secondo il metodo HACCP, ai sensi del D. Legs. 155/1997. Tale Piano dovrà essere implementato nel corso del servizio.

ART. 7

La Ditta appaltante, nell'esecuzione del servizio previsto dal Capitolato avrà l'obbligo le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. L'amministrazione appaltante, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente Capitolato e specificamente riguardo a:

- qualità delle derrate non corrispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non corrispondenti per stato fisico, bromatologico e parassitologico;
- grammature dei cibi e n. razioni non corrispondenti a quanto previsto dal contratto;
- menù non corrispondenti dalle tabelle dietetiche approvate;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamenti di corpi estranei nei cibi;

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.

L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali. Non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettive e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- subappalto del servizio;

- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale.

Eventuale deficienza o carenza vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla Amministrazione appaltante.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per le applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contraddeduzioni entro dieci giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restante la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART: 8

Il pagamento del corrispettivo avverrà tramite bonifici bancario o versamento su c/c postale, a scelta dell'appaltatore, entro sessanta gg. Dal ricevimento al Protocollo della fattura relativa.

ART. 9

L'appalto avrà decorrenza dal 01/10/2007 al 31/05/2008 e comunque non oltre la chiusura dell'anno scolastico 2007/2008 e non potrà essere rinnovato.

ART . 10

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore è tenuto a versare una somma pari al 2% del corrispettivo rapportato all'importo contrattuale a garanzia degli obblighi derivati dal contratto.

ART. 11

All'aggiudicatario è vietata la possibilità , di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di prestazione e confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART . 12

La ditta Aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi alle norme legislative e regolamenti vigenti ed accettare la risoluzione del contratto mediante semplice denuncia in caso di inadempienza.

ART. 13

Per qualunque controversia dovesse sorgere tra il Comune e l'Appaltatore in ordine all'appalto di fornitura sarà competente il foro di Benevento.

ART. 14

Ai sensi dell' art. 10, comma 1, della Legge 31/12/1996 , n. 675, e successive modificazioni, si informa che tutti i dati saranno raccolti, registrati, organizzati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per le gare.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 15

Per quanto non previsto nel presente capitolato si farà riferimento alla normativa in materia vigente.

ART. 16

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato a cura dell'Ente appaltante, entro le ore 9,30 di ogni giorno, a mezzo telefono o telefax, secondo un elenco indicante il numero da distribuire per ogni plesso.

ART. 17

La distribuzione deve avvenire in ogni plesso ad esclusiva cura dell'appaltatore, con mezzi idonei non prima delle ore 12,00 e non più tardi delle ore 12,20;

ART. 18

L'appaltatore, all'atto della distribuzione, deve rilasciare regolare bolla di consegna indicante il numero dei pasti consegnati presso ogni plesso scolastico, che sarà trattenuta dal personale dipendente di questo Ente, in servizio presso i vari edifici, che firmerà per ricevuta-

ART. 19

Resta a carico dell'appaltatore l'anticipo delle spese per il servizio e allo stesso non spetta altro diritto oltre alla corresponsione in suo favore del canone di appalto, così come sarà determinato all'atto del conferimento del servizio.

ART. 20

Resta a carico dell'appaltatore l'obbligo di garantire al suo personale, ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. N° 1192 del 22/11/61 e successive modifiche ed integrazioni, durante l'esecuzione dell'appalto, il trattamento economico e normativo previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro vigente per la categoria, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza ed assistenza.

L'appaltatore é tenuto, inoltre, ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge in materia di assicurazioni sociali per il personale adibito a tale servizio pertanto l'Amministrazione Comunale rimane estranea da qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni sul lavoro o per ogni altro danno in conseguenza dello espletamento del servizio di cui trattasi.

ART. 21

Restano a carico dell'appaltatore le imposte e le tasse afferenti all'appalto, ivi comprese le spese contrattuali.

ART. 22

In caso di inadempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato d'oneri, l'appaltatore sarà passibile di una penale (qualora non sia stato ancora sottoscritto il contratto) che va da £. 500.000 a £. 1.000.000, che verrà inflitta previa contestazione formale da parte dell'Amministrazione Comunale e dopo la sottoscrizione del contratto sarà passibile della penale prevista come per legge dal contratto stesso. Nel caso di infrazioni molto gravi o ripetute o di inosservanza degli obblighi assunti, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto di appalto anticipatamente col solo preavviso di otto giorni e salvo il carico, per l'appaltatore della refusione di ogni danno.

ART. 23

Il presente capitolato si intende subordinato a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore.

ART. 24

L'Appalto ha la durata di anni 1