COMUNE di FRANCOLISE

provincia di Caserta

Tel. 0823/881330 - Fax 0823/877049

Allegato alla determinazione - Area AMMINISTRATIVA n° 121 del 28/07/2010- R.G.N. 404.

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
per l'appalto del servizio della refezione scolastica in favore degli alunni della scuola Elementare, media e materna – Anno Scolastico 2010 / 2011 -

E' indetta presso la Sede comunale una gara per l'**appalto del servizio di mensa scolastica** (comprensivo di preparazione , trasporto, e somministrazione di pasti caldi corrispondenti sia come qualità, che grammatura a quanto stabilito dalle tabelle dietetiche approvate dall'Azienda Sanitaria CE/1) a beneficio degli alunni delle Scuole Materne, Elementari e Medie di questo Comune, ubicate in Francolise Centro e nella frazione S.Andrea del Pizzone, relativamente al periodo decorrente presumibilmente dal **04 ottobre c.a.** con conclusione del servizio in data **31maggio 2011.**
La gara è regolata dalle seguenti norme:

Art. 1

Il servizio di mensa si articola secondo i seguenti punti:

• fornitura pasto pronto secondo i generi alimentari indicati nella tabella dietetica predisposta dall'A.S.L.;

• distribuzione dei pasti agli alunni e al personale docente che ne abbia diritto secondo il calendario scolastico;

• preparazione dei tavoli per i pasti; pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti e del refettorio;

• preparazione e distribuzione pasti per alunni **celiaci;**

• gestione dei rifiuti

• assistenza al pasto in collaborazione col personale ATA.

La prestazione del servizio consiste nella fornitura del pasto caldo e pronto in contenitori igienici. La Ditta fornitrice dovrà, inoltre, provvedere alla consegna dei pasti presso gli edifici della scuola di Francolise capoluogo e della frazione

S.Andrea del Pizzone, alla distribuzione dei pasti, alla raccolta del materiale residuo ed all'allontanamento dello stesso.
Le attrezzature necessarie (posaterie, stoviglie e piatti) dovranno essere fornite dalla ditta appaltatrice del servizio in apposite confezioni chiuse a norma di legge.
La ditta appaltatrice , al fine del raggiungimento del miglior risultato nutrizionale dei pasti ,dovrà essere proprietario e/o avere la disponibilità, nell'ambito del territorio comunale o ad una distanza massima di Km. 20 dalla Casa Comunale, di idonea struttura destinata a centro di cottura, munita di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla L.283/62 e dal DPR 327/80, nonché dalla vigente normativa regionale in materia di preparazione e somministrazione dei pasti per mense scolastiche.
La Ditta dovrà assicurare l'assistenza al pasto nei confronti degli alunni che la richiederanno o si troveranno in tale situazione.

Art. 2

L'appalto ha la durata dell'anno scolastico 2010/2011 con inizio presumibile dal 04 ottobre 2010 e fino al 31.05.2011.
I pasti dovranno essere preparati sulla scorta dei quantitativi fissati nella citata unita tabella dietetica predisposta dall'A.S.L. di Caserta.

Art.3

L'importo dell'appalto, per l'anno scolastico corrente, è previsto in Euro 45.500,00 , ma può variare per eccesso o per difetto in base alle effettive esigenze del servizio di refezione e la liquidazione avverrà sulla scorta delle forniture effettivamente eseguite (presenza effettiva degli alunni).
L'offerta dovrà essere riferita al prezzo di ogni singolo pasto completo, che viene fissato in Euro 3,50, oltre IVA, (diconsi Euro tre e cinquanta), soggetto a ribasso.
Non sono ammesse offerte in aumento, ai sensi dell'art. 9 della Legge 10 dicembre 1981, n. 741.
Il prezzo di aggiudicazione non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'intero appalto, anche nell'ipotesi prevista al successivo art. 11.

Art. 4

A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali, l'aggiudicatario verserà alla Tesoreria comunale, all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo annuo contrattuale presunto di aggiudicazione nelle forme previste dalla vigente normativa in materia. Ai fini del valore complessivo del contratto si assume come valore l'importo del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il numero dei pasti annui presunti.
L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipula del contratto nel termine che sarà indicato, con comunicazione scritta a cura dell'Amministrazione, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta. Non ottemperando si procederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 5

Il servizio dovrà essere effettuato a richiesta del Comune ed è articolato su cinque giorni alla settimana dal Lunedì al Venerdì per la scuola materna, Elementare e Media .La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate

tempestivamente alla controparte, e non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta aggiudicataria.
La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare il servizio nelle ore che saranno comunicate dall'Autorità scolastica.

Art. 6

Alla fine di ogni mese e, comunque, non oltre i primi cinque giorni del mese successivo, la ditta appaltatrice rimetterà al Comune regolare fattura delle prestazioni eseguite nel mese, conformemente ai buoni mensa da trasmettersi agli atti dell'Ente e riferiti al mese, allegati alla fattura. Dopo i riscontri sulla rispondenza del fatturato, il preposto Organo comunale provvederà ad emettere atto di liquidazione e a pagare l'importo entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura.

Art. 7

Gli alunni che frequentano le scuole per usufruire del servizio dovranno versare la quota contributiva quotidiana, corrispondente al buono-pasto nella misura in vigore.
Le comunicazioni delle presenze giornaliere ed attestazioni dei pasti effettivamente forniti che l'Autorità scolastica trasmetterà al Comune costituiranno unico titolo per la successiva liquidazione della fattura delle prestazioni. Non sarà tenuto conto ai fini della liquidazione delle prestazioni che dai riscontri risulteranno prive di tali elementi, né di ogni altra eventuale prestazione non prevista dal presente.

Art. 8

Al servizio, inoltre, sarà ammesso il personale docente che ne abbia diritto ai sensi della vigente normativa in materia. La liquidazione dei pasti degli insegnanti avverrà a cura dell'Amministrazione comunale appaltante, per poi essere rimborsata dall'ex Provveditorato agli Studi attraverso l'Istituto Comprensivo Statale di Francolise in base a regolare rendiconto.

Art. 9

La ditta aggiudicataria non potrà cedere, né subappaltare in tutto o in parte, il servizio di cui agli articoli precedenti senza il consenso scritto del Comune.

Art. 10

La Ditta aggiudicataria provvederà a preparare i pasti presso il centro di cottura di cui è titolare e distribuire gli stessi presso i vari plessi delle scuole, con proprio personale in numero adeguato e sufficiente a garantire la perfetta esecuzione del servizio, destinato stabilmente, avente adeguata qualificazione e con i mezzi e le attrezzature adeguati. Il personale dovrà essere fornito di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti prescritti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, giacche, tute, grembiuli, camice, ecc) . Per eventuale trasporto dei pasti pronti la Ditta appaltatrice dovrà essere fornita di un furgone attrezzato, con l'autorizzazione sanitaria regionale ai sensi della Legge 283/62 e del D.P.R. 327/80. La preparazione e la distribuzione dei pasti in favore degli alunni affetti da **celiachia** , previa richiesta degli interessati ai sensi dell'art.4 della legge 4 luglio 2005, n.123, deve avvenire nel rispetto della dieta specifica con prodotti privi di glutine e con attrezzature a parte.

Art. 11

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

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.
L'Amministrazione comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'ASL competente per territorio, nonchè attraverso un Comitato dei Genitori, che relazionerà all'Amministrazione sui riscontri effettuati, sia sulle razioni confezionate che sulle materie prime impiegate, attraverso costanti sopralluoghi presso il centro di consumo ed anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti autorità sanitarie. Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti o non conformi alle tabelle dietetiche.
In tutti i casi, i menu potranno subire variazioni di genere da parte dell'A.S.L. competente per territorio.

Art. 12

Il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto ai sensi dell' art. 1456 del Codice Civile, nel caso di ripetute e contestate inadempienze della Ditta aggiudicataria, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni.

Art. 13

L'appaltatore dovrà eleggere e dichiarare esplicitamente il luogo del proprio domicilio per tutta la durata del servizio.

Art. 14

Tutte le spese inerenti , al contratto e conseguenti, nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 15

L'impresa nei luoghi di produzione è tenuta al rispetto della Legge n. 123/2007 e del D.lgs. 81/2008.
Non essendoci interferenze tra i lavoratori di questo ente e quelli della ditta aggiudicataria non si ritiene vi siano le condizioni previste all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.
Per prendere parte alla gara, gli interessati, in possesso dei necessari requisiti, dovranno conformarsi a quanto richiesto nel bando di gara.

Art. 16

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati od avariati. Si intende ugualmente a carico della Ditta, senza riserve od eccezioni, ogni danno che possa derivare al Comune o a terzi - cose o persone - per fatti connessi al servizio appaltato

Art. 17

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Sig.ra Mariagrazia SIMEONE