

SOCIETA' CAPACCIO – PAESTUM SERVIZI S.R.L.  
(Provincia di Salerno)

oooo

Via V. Emanuele 1 – Tel. e Fax 0828/1897705/1897706  
Cod. Fiscale e P. IVA, Registro Imprese Salerno N. 04603270655  
REA della CC.I.A.A. di Salerno N. 379417

oooooooooooo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER  
SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE MATERNE STATALI  
CON FORNITURA PASTI PRECUCINATI VEICOLATI

Anno scolastico 2010/2011

L'Amministratore Unico

Dott. Pasquale Silenzio

## ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti veicolati in legame fresco/caldo, nel rispetto della tabella dietetica proposta a questa Società dall'Asl SA/3 – Area di Coordinamento materno infantile, nonché il relativo scodellamento.

La ditta aggiudicataria si obbliga a fornire pasti differenziati per bambini allergici, come stabilito dalle prescrizioni del medico curante, senza alcun onere aggiuntivo.

## ART.2 QUANTITATIVI FORNITURA E SCODELLAMENTO

I pasti da fornire nell'anno 2010/2011 saranno in via presuntiva circa 45.000. Il costo unitario di ogni pasto è pari a complessive 4,20 euro iva al 4% e trasporto inclusi.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare eventuali pasti in più allo stesso prezzo contrattuale, in quanto la somministrazione è correlata all'effettiva presenza degli alunni.

Per quanto riguarda la variazione in meno, alla Ditta aggiudicataria verrà corrisposto solamente il prezzo relativo all'effettiva somministrazione dei pasti effettuati, così come risulterà dagli allegati buoni pasti.

La Ditta si impegna inoltre a provvedere alle operazioni di scodellamento con personale proprio in possesso di tutti i requisiti di Legge.

## ART.3 IMPORTO PRESUNTO

L'importo presunto dell'intera fornitura ammonta a complessive 179.000,00 euro, iva e trasporto inclusi.

Si precisa che il costo complessivo offerto deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri di natura fiscale, così come è comprensivo di ogni altra spesa accessoria (confezionamento, trasporto, facchinaggio, etc.).

L'importo relativo al servizio di scodellamento è fissato in € 15.377,00 e non è soggetto a ribasso.

#### ART.4 QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliore marche in commercio. Per incentivare lo sviluppo dell'agricoltura locale e valorizzare le risorse di tradizione e cultura che esprime il territorio, si dovrà far uso, nel rispetto del menù prescritto dall'ASL/SA3, del paniere di prodotti tipici locali. Il pane deve essere del tipo "rosetta" in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabik da 200 ml. e la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore. L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt.2.

La Ditta concorrente dovrà indicare, in sede di gara, per iscritto le marche dei prodotti (pasta, olio, legumi, pelati, prosciutto crudo e cotto, surgelati, formaggi, burro, succhi di frutta ed acqua) che propone, anche con le certificazioni di qualità 'dop'.

La frutta fresca da fornire: banane, pere, arance, mandarini e mele.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

#### ART.5 INIZIO E TERMINE SERVIZIO

Il presente servizio avrà inizio con la comunicazione dell'Amministratore Unico della società appaltante, e termine con le stesse modalità, con la possibilità di rinnovo alle stesse condizioni e senza addebito di oneri aggiuntivi per la Società appaltante.

L'inizio ed il termine effettivo del servizio potrà essere differito o anticipato dalla Società in relazione alle esigenze scolastiche organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

#### ART. 6 PREPARAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assoluta igienicità nei processi di preparazione dei pasti giornalieri, riservando, comunque, il diritto a questa Società di effettuare controlli, a mezzo campione da sottoporre ad esami di laboratorio, di tipo chimico-fisico e

batteriologico, volti ad evidenziare la presenza di eventuali sostanze estranee e contaminanti nelle derrate alimentari.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare, con cadenza giornaliera, i controlli di cui al sistema HACCP previsto dal D.Lgvo 26/05/1977, n.155, a sue spese, ed a presentare relativa certificazione di esame in qualsiasi momento la società appaltante lo richieda.

La Società appaltante si riserva anche la facoltà di far effettuare accertamenti sull'idoneità igienico-sanitaria degli automezzi addetti al trasporto durante la consegna dei pasti.

## ART.7 CONTROLLI

La Società appaltante o l'Assessore alla Pubblica Istruzione si riserva, in ogni momento, la facoltà di controllare, avvalendosi del proprio personale, oppure di tecnici allo scopo incaricati, oppure di una commissione di nomina comunale, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente capitolato.

La ditta dovrà indicare al momento dell'assunzione del servizio un proprio referente, presso il servizio di refezione in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo.

## ART.8 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" in alluminio neutro, laccate a seconda del grado di acidità dei componenti alimentari, che dovranno essere termo-saldate o graffiate, a seconda della consistenza della pietanza.

I pasti per i docenti e per i collaboratori scolastici devono essere di grammatura per adulti.

Su ogni vaschetta dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

- 1 – ragione sociale della Ditta
- 2 – tipo di pietanza.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria, muniti unitamente al personale

addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dalla società appaltante .

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici e saranno forniti unitamente al coperto costituito da:

- 1 – forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati;
- 2 – bicchieri da 200 cc del tipo usa e getta;
- 3 – tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;
- 4 – piatto del tipo usa e getta, a norma delle vigenti disposizioni di legge, per pietanze non cucinate (formaggio, mozzarella, prosciutto crudo, prosciutto cotto).

Il servizio di scodellamento, come indicato agli artt. 2 e 3, è a carico della ditta e deve essere eseguito da personale alle dipendenze in possesso dei prescritti requisiti di legge.

#### ART.9

#### PENALE PER RITARDATA CONSEGNA DEI PASTI

La società appaltante – attraverso i responsabili dei plessi scolastici – si impegna a comunicare ogni giorno la presenza effettiva dei bambini partecipanti alla mensa, per ogni singola scuola, entro e non oltre le ore 10,00 alla Ditta aggiudicataria. Quest'ultima dovrà consegnare i pasti nei vari plessi scolastici dalle ore 11,30 alle ore 12,30.

L'erogazione dei pasti in ogni singola scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla nella quale dovrà essere indicata la data, il numero dei pasti erogati agli alunni, ai docenti ed ai collaboratori scolastici.

Il ritardo nelle consegne comporterà, salvo che per casi eccezionali e documentati, le seguenti penali:

- a) fino a 1 ora di ritardo : 51,65 euro che la Società tratterrà dai pagamenti dovuti;
- b) oltre 1 ora di ritardo: rifiuto delle pietanze ed addebito dell'intero importo della fornitura giornaliera maggiorato del 20%;
- c) alla terza ora di ritardata consegna: rescissione del contratto per colpa della Ditta che, dovrà rimborsare l'eventuale maggiore costo sostenuto per l'approvvigionamento effettuato presso altra ditta da parte della Società appaltante e tale costo sarà maggiorato di una penale del 20%.

## ART.10 DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, la società appaltante si riserva, salvo ed impregiudicato, l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con la Società
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta nella disponibilità definitiva della società appaltante, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra la società appaltante e la ditta appaltatrice, dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria del foro di Salerno senza far ricorso all'arbitrato.

## ART.11 SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi sopra detti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

## ART.12 TUTELA LAVORATORI

La Ditta aggiudicataria deve osservare tutte le norme e le prestazioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei propri lavoratori dipendenti. La Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, dimostrare di aver provveduto agli adempimenti prescritti. Qualora fossero riscontrate inadempienze, la Società appaltante sospenderà i pagamenti ,

destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria dovrà, infine, dimostrare in qualsiasi momento, di essere in possesso dei libretti sanitari di ciascun dipendente.

### ART.13 PERSONALE

Per espletare le funzioni richieste, la Ditta dovrà utilizzare personale professionale adeguato e fornirsi di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a cuoco diplomato con comprovata esperienza.

Il numero totale del personale impiegato dovrà essere tale da garantire l'inappuntabilità del servizio tenendo conto del numero medio giornaliero dei pasti da preparare.

La Società appaltante potrà, attraverso suoi funzionari a ciò delegati, verificare la puntuale osservanza del CCNL vigente e del regolare pagamento dei contributi di legge a favore del personale dipendente della Ditta, pur rimanendo estranea ai rapporti economici tra la Ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

### ART.14 ASSICURAZIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa per idonea copertura di eventuali danni che possano essere provocati a terzi nello svolgimento del servizio. Il massimale assicurato deve essere pari a 5.000.000/00 di euro. Tale polizza deve essere consegnata alla società appaltante al momento della stipula del contratto.

### ART.15 CAUZIONE

A garanzia degli obblighi contrattuali, la Ditta aggiudicataria è tenuta alla costituzione di una cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo netto del servizio appaltato. La sua restituzione avverrà a servizio completamente ultimato, dietro rilascio da parte della Società

appaltante di dichiarazione liberatoria circa gli impegni assunti, accertato che eventuali contestazioni insorte siano state risolte.

**ART.16  
PAGAMENTI**

I pagamenti avverranno entro 60 (sessanta) giorni a decorrere dalla data di presentazione della fattura.

**ART.17  
SPESE DI CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti al contratto stipulato o che da esso potranno derivare, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

**ART.18  
DOMICILIO**

La Ditta aggiudicataria del servizio di cui al presente capitolato eleggerà il proprio domicilio presso la sede della società appaltante.

Capaccio, lì 10/09/10

L'Amministratore Unico

\_\_\_\_\_  
(dott. Pasquale Silenzio)