

# **COMUNE DI ROCCASECCA**

## **PROVINCIA DI FROSINONE**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

#### **Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di Mensa Scolastica per gli alunni frequentanti i due plessi della scuola dell'infanzia di Roccasecca.

#### **Art.2 VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO.**

Il valore dell'appalto è di presuntivi € 163.134,00 + IVA 4% ed è finanziato con i mezzi dell'Amministrazione Comunale e contributi degli utenti.

Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 4,50 oltre IVA per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto quantificato in via del tutto presuntiva in 36.252.

Resta chiaro ed inteso che il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza interessata.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa.

L'aggiudicatario si impegna a fornire ulteriori pasti, previo assenso e formale richiesta della stazione appaltante, per servizi o strutture comunali.

Il prezzo finale per ogni singolo pasto, che comunque non potrà essere superiore al prezzo base di € 4,50 al netto dell'IVA, sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria per divenire, quindi, prezzo di contratto.

#### **Art. 3 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE.**

La ditta affidataria svolgerà il servizio di mensa scolastica utilizzando i locali, impianti e le attrezzature presso la Scuola dell'Infanzia e che risulteranno descritte in apposito inventario.

La stessa ditta si costituisce custode e si impegna a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità ed alla riparazione di quanto eventualmente danneggiato potendo optare per il pagamento dell'intero valore o per il pagamento del costo della riparazione.

La ditta è obbligata a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia i locali, gli impianti e le attrezzature sopra dette, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali ed alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e attrezzature.

#### Art. 4 MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

La ditta si obbliga:

- a) ad assicurare la somministrazione dei pasti agli alunni sulla base di un blocchetto che verrà pagato dall'utente mediante c/c postale intestato al Comune di Roccasecca da cui, per ogni pasto, sarà tolto un buono mensa il quale sarà ritirato dalla ditta aggiudicataria. I buoni pasto ritirati verranno successivamente consegnati all'Ufficio Tributi comunale con cadenza mensile prima della emissione della relativa fattura, che dovrà comunque contenere l'indicazione del numero dei pasti erogati;
- b) ad assicurare il servizio in tutti i giorni di funzionamento della scuola ad eccezione del sabato e degli altri giorni in cui la scuola è chiusa.
- c) ad effettuare a propria cura e spese il ritiro dei buoni pasto;
- d) ad assicurare che i generi alimentari da consumare sia crudi che cotti siano sempre della migliore qualità e delle migliori marche (a denominazione protetta, prodotti tipici ed a coltivazione biologica) e di elevata freschezza;
- e) a variare settimanalmente la composizione dei menu e ad osservare lo schema di menu settimanale proposto dalla ASL ed allegato al presente capitolato;
- f) nei casi di necessità determinata da motivazione di salute la ditta è obbligata a fornire in sostituzione del pasto previsto dal menu del giorno pasti alternativi di cibi idonei per persone affette da allergie o intolleranze alimentari.
- g) Le grammature per ogni porzione non dovranno essere inferiori a quelle indicate nella tabella dietetica allegata.

#### Art. 5 ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità. L'appaltatore dovrà:

- a) attenersi, nell'esecuzione dell'appalto, alle disposizioni di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i. (sicurezza fisica dei lavoratori);
- b) adibire al servizio il personale qualitativamente idoneo ed in possesso della tessera di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente in materia;
- c) assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei CCNL di categoria e della normativa specifica in materia di igiene e sanità fornendo inoltre il corredo necessario all'espletamento del servizio;
- d) trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici;

e) contrarre polizza di assicurazione con compagnia di primaria importanza e comunque di gradimento del Comune contro il furto, incendio, danneggiamento delle attrezzature e macchinari presi in consegna, contenente il vincolo di risarcimento del danno in favore del Comune stesso;

f) assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La Ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte della società assicuratrice; a tale proposito essa contrarrà altresì assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio;

g) provvedere alla disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione del locale cucina con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia;

h) La pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti ed arredamenti è a totale carico dell'appaltatore, compreso il materiale di consumo (detersivi, strofinacci, ecc.)

E' pure a carico dell'appaltatore la consegna dei rifiuti e degli imballi, secondo le norme comunali in materia, quant'altro, comunque, connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

#### Art. 6 ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

a) alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano;

b) ad effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e dei relativi impianti connessi.

c) alla fornitura di energia elettrica e gas

Il Comune si riserva il diritto di controllare a mezzo di rappresentante espressamente incaricato:

a. il rispetto delle obbligazioni assunte dall'appaltatore relative alla pulizia dei locali e degli impianti ed alla loro manutenzione;

b. il rispetto, da parte della Ditta, delle norme antinfortunistiche e del trattamento economico e normativo dei dipendenti;

c. il rispetto degli obblighi per lo svolgimento del servizio previsti in materia di sanità ed il rispetto delle modalità prefissate nel piano di autocontrollo che dovrà essere redatto a norma del DLGs 155/97 e s. m. e i.

#### Art. 7 PIANO DI AUTO CONTROLLO DI CUI AL D.LGS. N. 155/97 E S.M.E I.

Il piano di autocontrollo per la cucina deve essere redatto a norma del D.lgs. N. 155/97 e s.m.e i. e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su eventuale indicazione della competente autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

#### Art. 8 CORRISPETTIVO DI APPALTO E MODALITA' DEI PAGAMENTI

Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio, da effettuarsi nei modi e termini di cui al presente capitolato, e stabilito in € 163.134,00 oltre IVA al 4%, sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara dalla ditta. Detto corrispettivo si intende comprensivo di ogni onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto.

Il pagamento del corrispettivo avrà luogo in ratei mensili con mandato di pagamento riscuotibile presso la Tesoreria Comunale da emettersi entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

#### Art. 9 DURATA DELL'APPALTO.

Il presente appalto ha durata con decorrenza dal 6 Marzo 2017 e cesserà il 31 maggio 2018 senza bisogno di disdetta alcuna.

#### Art. 10 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE

Il Comune, in ogni caso in cui, sulla base delle verifiche effettuate dai propri rappresentanti o incaricati o comunque a suo insindacabile giudizio, dovesse ritenere che la gestione del servizio non avviene in maniera soddisfacente o che l'appaltatore deroghi alle condizioni contrattuali o non osservi le clausole contrattuali, provvederà alla contestazione del fatto con lettera raccomandata contenente anche l'indicazione del termine per le relative controdeduzioni e per l'eliminazione dell'inadempimento. Trascorso inutilmente detto termine il Comune è autorizzato a comunicare, con lettera raccomandata alla Ditta, la risoluzione del contratto. Spetterà all'appaltatore esclusivamente il pagamento dei servizi eseguiti regolarmente salvo il risarcimento dei danni determinati.

Qualsiasi riserva o pretesa della ditta affidataria non potrà essere presa in considerazione se non venga formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

Non saranno prese in considerazione riserve o pretese avanzate oltre il detto termine od in forma diversa da quella prescritta.

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione dell'appalto l'appaltatore non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

E' esclusa la competenza arbitrale. Per ogni controversia sarà competente il foro di Cassino.

#### Art. 11 CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura del 10% del valore del servizio affidato.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può costituirsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa nei modi e nelle forme previste dal bando di gara.

#### Art. 12 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione de jure del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### Art. 13 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le eventuali spese contrattuali/convenzionali, inerenti e consequenziali, compresa la registrazione, nonché ogni altra imposta o tassa, sono a carico della ditta appaltatrice.

Sarà a carico della stessa ditta appaltatrice la somma pari all'1% dell'importo a base di gara da versare alla centrale unica di committenza.

#### Art. 14 OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E DI REGOLAMENTO

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato d'onori, si richiamano le disposizioni di legge e le disposizioni regolamentari dell'ente in vigore in materia.

#### Art. 15 REVISIONE PREZZI

I prezzi offerti non potranno essere assoggettati a revisione per tutto il periodo di durata dell'appalto.