



# **COMUNE DI CASALE CORTE CERRO**

## **Provincia del Verbano Cusio Ossola**

SERVIZIO FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE PASTI PER LA  
MENSA DELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE  
E DEL MICRONIDO COMUNALE DI CASALE CORTE CERRO  
Periodo 01.09.2009 – 31.07.2014

### **CAPITOLATO D'ONERI**

#### **ART.1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura derrate alimentari e preparazione pasti per la mensa delle scuole materne, elementari e medie e del micronido comunale di Casale Corte Cerro.

#### **ART.2 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà decorrenza dallo 01.09.2009 e terminerà il 31.07.2014.

Il servizio si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico in cui sono previste lezioni pomeridiane, nonché tutti i giorni di apertura del micronido comunale.

#### **ART.3 – CANONE DI APPALTO**

Il canone di appalto è stabilito in euro 3,25 oltre IVA per ogni pasto fornito.

Il costo orario per la sostituzione del personale comunale addetto al servizio è stabilito in euro 18,50 oltre IVA.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente il servizio medesimo, essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del canone.

Il presunto numero giornaliero di fruitori è di 280, numero determinato solo in via indicativa potendo aumentare o diminuire senza diritto alcuno di revisione del canone.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è fissato in € 665.000,00 oltre I.V.A.

Il pagamento del canone di appalto avverrà entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile comprendente il numero dei pasti effettivamente forniti ed il numero di ore effettuate per la sostituzione del personale comunale.

#### ART. 4 – CAUZIONE

L'Impresa aggiudicataria dovrà entro 10 giorni dall'aggiudicazione depositare al Comune, anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, cauzione definitiva corrispondente ad 1/20 dell'importo netto del contratto.

Tale garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

#### ART. 5 – GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'Impresa con proprio personale e con i propri capitali presso gli appositi locali del plesso scolastico di Via Montebuglio, 12 - Casale Corte Cerro secondo modalità, oneri e condizioni di seguito indicate:

a) L'Impresa utilizzerà le attrezzature di proprietà comunale esistenti presso i suddetti locali.

b) Il servizio di appalto comprende:

-la preparazione di ciascun pasto composto da:

un primo piatto

secondo piatto e contorno

frutta

pane

acqua minerale naturale in bottiglie da 1 litro e mezzo ogni 4 utenti

fornitura di merende pomeridiane per gli alunni della Scuola Materna e del micronido

- distribuzione dei pasti nell'apposito locale mensa attiguo al locale cucina;

- pulizia dei locali cucina e refettorio, atta a garantire le condizioni igienico sanitarie degli stessi.

Il trasporto e la distribuzione dei pasti per le altre Scuole (Materna Casale, Materna Ramate, Elementari Ramate, Micronido) sono effettuati dal Comune con proprio personale e propri mezzi.

Per la composizione del menù settimanale, la grammatura e gli aspetti merceologici delle derrate, si fa riferimento a quanto contenuto negli allegati sotto le lettere A-B-C al presente capitolato di cui fanno parte integrante e sostanziale.

Le preparazioni devono essere corrispondenti al menu approvato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AS.L. (SIAN) che, insieme con il capitolato, deve essere sempre disponibile presso la cucina.

Il Comune di riserva la facoltà, qualora richiesto dal SIAN, di apportare variazioni nei menu e nella qualità e quantità dei generi alimentari usati per i pasti.

Nessuna variazione può essere apportata al menu senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'Impresa deve impegnarsi a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazioni di menu o pasti speciali per soggetti affetti da malattia celiaca, diabetici o affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali. Le richieste scritte di variazioni del menu, prodotte dagli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico. Le variazioni dovranno essere concordate con il servizio dietetico dell'A.S.L.-

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

c) L'Impresa si avvarrà delle prestazioni di n. 1 cuoca dipendente di ruolo del Comune di Casale Corte Cerro. Per garantire il puntuale svolgimento del servizio si avvarrà anche di proprio personale. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio dello Ufficio Medicina Legale dell'A.S.L., dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere all'apposita Commissione medica che deciderà inappellabilmente.

d) L'appaltatore si impegna a sopperire, con proprio personale, alle eventuali assenze del personale comunale addetto al servizio e con il corrispettivo indicato all'art.3.

e) Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane.

f) L'Impresa deve assicurare nel tempo idonei interventi di aggiornamento e formazione del personale addetto al servizio.

#### ART. 6 – AUTOCONTROLLO

L'Impresa, ai sensi e per gli effetti del Reg. CE 852/04, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'Impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

#### ART.7 – GARANZIE DI QUALITA'

La Ditta deve comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo di un Responsabile Alimentare e dare tempestiva comunicazione di eventuali variazioni nel corso dell'appalto.

L'appaltatore deve altresì presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi:insetti, topi, ecc.) riguardante ambienti, macchinari, impianti,piani di lavoro.

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono

essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Nella garanzia di qualità devono essere compresi gli esiti dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'ASL.

#### ART.8 – OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DELL'IMPRESA

L'appaltatore si impegna di osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni nè aver titolo a risarcimento di danni.

#### ART.9 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici assistenziali, previdenziali e per responsabilità civile sono a carico dell'appaltatore per il personale di sua dipendenza, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

#### ART.10 – OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

#### ART.11 – PENALITA'

Le inadempienze ritenute lievi , a insindacabile giudizio del responsabile del servizio, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, comporteranno l'applicazione della penalità di euro 300,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti e della deliberazione della Giunta Comunale, su proposta del responsabile del servizio.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure la adozione di più severe misure a giudizio della Giunta Comunale, su proposta del responsabile del servizio.

Per le inadempienze più gravi, ove non si ravvisi a giudizio insindacabile dell'Amministrazione la grave inadempienza che risolve il contratto, il Comune si riserva più severe misure da adottarsi di volta in volta dalla Giunta Comunale, su proposta del responsabile del servizio. Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti.

Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'appaltatore. Rifusione, spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata del canone di appalto.

## ART.12 – INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di Società Assicuratrici.

## ART.13 – CONTROVERSIE

La definizione di eventuali controversie tra Comune e Appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto dovrà avvenire secondo le procedure indicate dal D.Lgs. 163/2006.

## ART.14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZE

In caso di grave inadempienza, accertata dal collegio arbitrale, si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

## ART.15 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio.

## ART.16 – COSTITUZIONE DI MORA

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

## ART. 17 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali della ditta appaltatrice per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione. In particolare ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del sopra citato decreto legislativo si comunica quanto segue:

Finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque autorizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.
- I dati verranno trattati per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione.
- Il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantirne la sicurezza.

La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria.

Conseguenze dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: impossibilità di gestire l'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere Comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della legge 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

La ditta appaltatrice ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti dal D,Lgs. 196/2003. Per l'esercizio dei propri diritti codesta ditta potrà rivolgersi all'Ufficio Segreteria dell'Ente.

Il titolare di questo Ente è il Sindaco.

#### Art. 18 – RINVIO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore.

#### Art. 19 – ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A: Menù delle Scuole materne, elementari e medie e micronido
- Allegato B: Tabelle delle grammature
- Allegato C: Indicazioni di carattere generale e aspetti merceologici

Casale Corte Cerro, 20 maggio 2009

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.to Roberto Mora