

**UNIONE DEI COMUNI TERRE DI MEZZO**  
**PROV. DI LECCE**  
**Piazza Indipendenza n. 1 73020-BOTRUGNO**  
**TEL. 0836-992213 FAX 0836-997205**

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLA PREPARAZIONE  
FORNITURA DI PASTI ALLE MENSE DELLE SCUOLE MATERNE STATALI  
dell'UNIONE DEI COMUNI TERRE DI MEZZO**

**ART.1**

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole materne, elementari e medie dell'Unione dei Comuni Terre di Mezzo.

**ART.2**

1. L'appalto avrà la durata di anni tre: ottobre 2013-maggio 2016.
2. Il termine del 31 maggio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione dell'Unione, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

**ART.3**

1. Il compenso a pasto è fissato in euro ..... oltre IVA al 4% (pari al prezzo a base di gara depurato del ribasso d'asta)
2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dall'Unione con il pagamento di tale compenso.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio dell'Unione, di buoni pasti che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.
5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasti al fine di comprovare al predetto Servizio comunale, la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
6. Il numero dei pasti giornalieri è di circa 300.
7. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda USL Le/2 di Maglie, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ASL sopra richiamato.
8. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Presidente dell'Unione ed al medico nutrizionista dell'ASL Le/2 di Maglie.

#### **ART.4**

1. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti nelle sedi delle scuole materne statali.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia per i locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.
3. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire all'Unione il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura cui è attivata la mensa scolastica.
4. Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.
5. Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.
6. Le attrezzature di sala e di cucina sono di proprietà dei Comuni dell'Unione e sono date in comodato gratuito all'appaltatore per la durata del presente contratto. L'appaltatore sarà responsabile degli ammanchi e dei guasti, causati da incuria o da cattivo uso di tutte le attrezzature di sala e di cucina, la manutenzione ordinaria e straordinaria sarà a carico dei Comuni, nonché il reintegro del materiale frangibile, sino ad un massimo del 10% annuo del materiale inventariato.
7. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
8. I pasti da fornire alla scuola materna di Nociglia e Sanarica dovranno essere preparati e confezionati nei locali-cucina di altri Comuni dell'Unione ed essere trasportati con automezzo della ditta aggiudicataria, autorizzato ai sensi dell'art.43 del DPR n.327/80.

#### **ART.5**

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art.14 della legge 30.4.1962,n,283, inoltre, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80.
2. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di libretto sanitario.
3. Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori e con automezzo di proprietà della ditta aggiudicataria, muniti della idoneità igienico-sanitaria di cui all'art.43 del citato DPR n.327/80.

#### **ART.6**

1. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle scuole materne deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.

## **ART.7**

1. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.
2. Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.
3. Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti.
4. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
5. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

## **ART.8**

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

## **ART.9**

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, L'Amministrazione dell'Unione si avvarrà anche di una Commissione che sarà costituita tra i genitori degli alunni, denominata "COMMISSIONE MENSA", che avrà diritto ad effettuare, in qualunque momento, il controllo qualitativo e quantitativo dei cibi e del sistema di preparazione, la verifica dell'osservanza di tutte le norme igieniche e sanitarie durante la preparazione dei cibi, nonché procedere alla degustazione dei cibi, nei momenti in cui sono posti in distribuzione; non sarà in alcun modo consentito ai singoli genitori di intervenire direttamente in questioni riguardanti la mensa, ogni loro istanza dovrà essere presentata all'Amministrazione attraverso la "COMMISSIONE MENSA"; per ogni rilievo la COMMISSIONE MENSA redigerà apposito verbale, che l'Unione notificherà all'appaltatore con le diffide del caso; alla terza diffida l'Unione avrà titoli e diritti di chiedere l'anticipata risoluzione del presente contratto, per fatto o colpa dell'appaltatore e con tutte le conseguenze relative.

## **ART.10**

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

## **ART.11**

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

## **ART.12**

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

## **ART.13**

1. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 2% del valore contrattuale.
2. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
3. La cauzione definitiva potrà essere prestata con fideiussione polizza assicurativa rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di assicurazione.
4. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di euro 600.000,00..

## **ART.14**

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

## **ART.15**

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del cc nei seguenti casi:

**a** - per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;

**b** - per subappalto del servizio;

**c** - incapacità o rifiuto di effettuare il servizio;

**d** - ritardo dell'inizio del servizio oltre gg.7 dal termine prefissato;

**e** - per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;

**f** - qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione dell'Unione.

## **ART.16**

Le inadempienze ritenute lievi, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, comporteranno l'applicazione della penalità di Euro 155,00= con la sola formalità della contestazione degli addebiti e della deliberazione dell'Amministrazione.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione di più severe misure a giudizio della Giunta dell'Unione.

Per le inadempienze più gravi, ove non vi si ravvisi a giudizio insindacabile dell'Amministrazione la grave inadempienza che risolve il contratto, l'Unione si riserva più severe misure da adottarsi di volta in volta dalla Giunta dell'Unione.

## **ART.17**

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

## **ART.18**

Ad avvenuta aggiudicazione, l'Unione si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n.490.

E' fatto divieto all'appaltatore di subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, pena l'immediata risoluzione del contratto. In caso di infrazione alle norme del presente contratto connessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Ente e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

## **ART.19**

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Botrugno e pertanto il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Lecce.

3. Approvazione espressa ex art. 1321 CC.

Le parti dichiarano di accettare espressamente il contenuto degli artt. 4, 5, 16, 17.