

# **COMUNE DI SAN FELICE A CANCELLO**

## **PROVINCIA DI CASERTA**

### **CAPITOLATO TECNICO**

**DI APPALTO PER LA FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI E AL PERSONALE DOCENTE DELLE SCUOLE MATERNE STATALI DEL COMUNE DI S.FELICE A CANCELLO - ANNI SCOLASTICI 2010/2011 ( dal mese di gennaio 2011 al mese di giugno 2011) E PER L'INTERO ANNO SCOLASTICO 2011/2012.**

#### **ART.1**

##### **OGGETTO DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è la fornitura, preparazione, trasporto in appositi contenitori a norma di legge e somministrazione con posate, stoviglie e bicchieri monouso, di pasti agli alunni che ne fanno richiesta e al personale docente impegnato nel turno di servizio pomeridiano delle scuole materne statali del Comune di S.Felice a Canello.

Il numero annuo presunto dei pasti è di 45000 unità compreso il personale docente:

Detta media non vincola minimamente l'Amministrazione che non è tenuta a garantire un numero minimo di pasti giornalieri.

Detto numero è puramente indicativo per l'Impresa e calcolato dal Comune sulla base delle attuali previsioni di bilancio e dei dati statistici della stagione precedente; qualsiasi variazione in aumento o diminuzione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte dell'impresa.

#### **ART. 2**

##### **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LOCALI**

Nel servizio affidato all'appaltatore sono comprese tutte le prestazioni e la mano d'opera necessarie per l'approvvigionamento dei generi alimentari, per la fornitura delle stoviglie in quantità adeguata al numero dei commensali nonché tutte le prestazioni, manodopera e quanto altro occorrente per il funzionamento e la gestione del servizio mensa.

L'assuntore con proprio personale e sotto la propria direzione, s'impegna a distribuire giornalmente, nel rispetto del calendario scolastico, nei plessi di:  
Scuola materna Talanico , Scuola materna via Elevata, Scuola materna Canello, Scuola materna Polvica, Scuola materna S.Marco, Scuola materna Botteghino, Scuola materna G.Migliore, i pasti ad alunni e al personale docente, nel rispetto delle norme vigenti.

#### **ART. 3**

##### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere erogati alle ore 12,00 salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche.

L'assuntore s'impegna ad assicurare l'erogazione dei pasti anche in caso di agitazioni sindacali del proprio personale.

#### **ART. 4**

##### **COMPOSIZIONE DEI PASTI**

I pasti distribuiti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica e grammatura come predisposti dall'ASL CE/1 di Caserta che al presente capitolato si allega e devono rispondere per quanto possibile ad alcune caratteristiche nutrizionali generali secondo i livelli di assunzione raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana (LARN).

Per motivi di opportunità e per la verifica e controllo dei prodotti da somministrare, alcuni di essi quali: pasta, riso, surgelati, legumi e formaggio dovranno rispondere a marchi in commercio di pra qualità, quali per esempio:

- **Pasta:** Barilla, Baronina, Molisana; Voiello, Russo, Cicciano etc.;
- **Riso:** Gallo, Scotti, Curtiriso; etc.
- **Surgelati:** Findus, Surgela, Orogel, Arena; etc.
- **Legumi:** Select, Melius, etc.
- **Formaggio grattugiato:** Parmigiano Reggiano;
- **Olio extra vergine di oliva e sale iodato.**

Le ditte in sede di formulazione dei pasti dovranno indicare le marche di cui intendono avvalersi per la preparazione dei pasti. E' tassativamente vietata la somministrazione di cibi precotti o surgelati.

#### **ART. 5**

##### **PERSONALE INTERESSATO AL SERVIZIO DI REFEZIONE**

L'assuntore dovrà preparare i pasti, distribuirli e somministrarli con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguate ed igienicamente riconosciute idonee al trasporto dei cibi, presso i plessi scolastici di cui all'art.1, agli alunni ed al personale docente impegnato nel turno di servizio pomeridiano che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune, con esclusione di terzi ed anche degli stessi dipendenti della ditta.

#### **ART. 6**

##### **PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:**

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi del D.Lgs. 163/2006 art. 83 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti criteri:

- **OFFERTA ECONOMICA .....massimo punti 40**
- **OFFERTA TECNICA .....massimo punti 60**

L'offerta tecnica relativa alla qualità del servizio sarà valutata in base ai criteri di cui al bando di gara.

#### **ART. 7**

##### **PREZZO BASE**

Le ditte partecipanti dovranno proporre la loro offerta indicando una unica percentuale di ribasso sul prezzo base per singolo pasto fissato in **€ 3,17 (oltre IVA 4%)** .

Possono partecipare alla gara le ditte specializzate iscritte alla C.C.I.A.A. per il settore specifico e munite di autorizzazione sanitaria circa l'idoneità dei mezzi e delle attrezzature di trasporto dei cibi nei plessi scolastici interessati.

Il corrispettivo risultante dall'aggiudicazione sarà soggetto, a richiesta, a rivalutazione annuale sulla base degli indici ISTAT.

#### **ART. 8**

##### **CONTEGGI E FATTURAZIONI**

Il conteggio e il pagamento dei pasti effettivamente consumati saranno effettuati tramite tagliandi che l'assuntore provvederà a ritirare da ciascun commensale.

Detti tagliandi saranno consegnati al Comune alla fine di ogni mese, distinti per scuole, insieme alla fattura fiscalmente regolarizzata.

Sui tagliandi da allegare alla fattura dovrà essere apposta la data del loro utilizzo e non dovranno presentare né manipolazioni, né abrasioni.

#### **ART. 9**

##### **CORRISPETTIVI E PAGAMENTI**

La tariffa a carico degli utenti sarà determinata da provvedimento amministrativo; la differenza tra il prezzo di aggiudicazione e la tariffa a carico degli utenti sarà a carico del Comune e finanziata con i fondi propri di Bilancio.

Il pagamento alla Ditta sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, corredata dalle bolle giornalieri attestanti il numero dei pasti preparati di cui all'art. 8, controfirmate dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 10**

##### **IMPEGNI A CARICO DELL'ASSUNTORE**

L'assuntore a sua richiesta esclusiva, cura e spese, provvederà ad ogni ulteriore adempimento ove richiesto da disposizioni di legge e da autorità di polizia comunale o sanitaria.

In caso di inadempienza sarà responsabile verso l'Amministrazione Comunale di ogni e qualsiasi danno conseguenziale, nel senso più ampio.

## **ART. 11**

### **VIVERI**

I pasti dovranno essere conformi al dietario con menù allegato.

L'assuntore dovrà somministrare, inoltre, ai commensali, acqua in recipienti igienicamente idonei, nonché fornire posate, bicchieri e stoviglie e quanto altro necessario per la consumazione dei pasti.

Tutti i viveri e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità rispondenti alle specifiche offerte presentate in sede di gara/OFFERTA TECNICA.

A tal proposito la Ditta dovrà dimostrare, in ogni occasione di controllo, la provenienza dei generi alimentari utilizzati.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti dettati dai più moderni principi di igiene. L'assuntore dovrà approvvigionarsi con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

## **ART. 12**

### **MENÙ GIORNALIERO**

Il menù giornaliero dovrà prevedere un "primo piatto", un "secondo piatto", un "contorno" e una porzione di frutta o yogurt appropriato al menù del giorno; pane (in confezioni di plastica per alimenti), nonché l'acqua come indicato al precedente art. 11.

La Ditta si impegna a fornire diete speciali per particolari tipi di utenza (diabetici, celiaci, etc.).

## **ART. 13**

### **CONTROLLO**

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, anche tramite il servizio competente dell'ASL-Dipartimento Prevenzione, ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso controlli e analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o presso laboratori privati convenzionati.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti Organi Sanitari, sentita l'Autorità Sanitaria competente, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e modalità di cui all'art. 19, accollando le spese sostenute per le predette analisi all'assuntore nel caso in cui sarà accertata la sua inadempienza.

Inoltre, apposita Commissione Comunale, composta dal delegato alla Pubblica Istruzione, n.3 genitori designati dalle Direzioni Didattiche di S.Felice a Canello e dal presidente del Consiglio di Circolo, vigilerà sulla osservanza di dette disposizioni (incluso il controllo delle quantità e qualità degli alimenti distribuiti e la loro somministrazione).

## **ART.14**

### **TABELLA DIETETICA**

La tabella dietetica con le ricette e grammature dovrà essere affissa all'albo e nei refettori delle singole scuole interessate alla refezione.

I quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'impresa aggiudicataria deve integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti di appoggio, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina, e a prevedere apposite alternative per gli eventuali utenti vegetariani.

L'assuntore dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

L'Impresa deve fornire al Comune di S.Felice a Canello la lista dei menù settimanali e mensili.

## **ART.15**

### **ATTREZZATURE**

L'assuntore si obbliga a preparare i pasti con attrezzature conformi alle vigenti norme in materia igienico-sanitarie.

## **ART.16**

### **PERSONALE**

L'assuntore s'impegna a destinare stabilmente, al servizio della refezione, oggetto del presente capitolo, il personale necessario in numero tale che il funzionamento del servizio e la distribuzione delle pietanze presso i plessi interessati siano svolti in maniera da poter servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile, al fine di soddisfare le esigenze di tutti i partecipanti.

Tutto il personale preposto dovrà essere munito di libretto sanitario di idoneità fisica aggiornato con esami di marches per l'epatite e la vaccinazione tifoidea-orale e dotato degli indumenti adeguati suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, giacche, camici); dovrà inoltre osservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalla fotocopie autenticate dei certificati sanitari di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Ogni eventuale sostituzione di personale dovrà essere comunicata preventivamente, per l'assenso, all'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario del servizio dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti, addetti alla refezione scolastica, il contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie (INPS e INAIL).

L'Amministrazione s'intende esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di inadempienza contrattuale o assicurativa nei confronti dei lavoratori suddetti.

In particolare l'impresa si impegna a rispettare quanto dichiarato in sede di gara/OFFERTA TECNICA al quadro 1.1 della tabella relativa ai criteri di aggiudicazione di cui all'art. 11 regolamentazione di gara.

## **ART. 17**

### **IGIENE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche onde evitare che possano insorgere inconvenienti in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi; in relazione alla pulizia dei locali di preparazione e distribuzione dei pasti ; in relazione alle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; in relazione, infine, ai requisiti del personale da utilizzare che dovrà essere sottoposto ogni due mesi ad esame di coprocoltura e controlli sanitari come per legge.

L'assuntore dovrà presentare dichiarazione a firma autenticata, da inviare alle autorità competenti (Sindaco, ASL, Regione, Provincia), attestante che la propria attività rientra, ai sensi del DPR 25/7/91, in quelle ad inquinamento atmosferico poco significativo.

Gli olii esausti, prodotti per la preparazione dei cibi, dovranno essere raccolti in appositi contenitori e smaltiti tramite ditte autorizzate; l'assuntore dovrà comunque essere in possesso dei registri di carico e scarico degli olii esausti regolarmente vidimati presso il Tribunale e regolarmente compilati.

I residui del pasto dovranno essere eliminati e non più utilizzati.

## **ART. 18**

### **DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà la durata per gli anni scolastici 2010/2011 (dai mesi di gennaio 2011 a giugno 2011) e 2011/2012, con inizio ottobre e termine giugno di ogni anno, secondo il calendario scolastico e quanto di volta in volta concordato con l'Amministrazione Comunale.

La mensa viene utilizzata per 5 giorni la settimana e per 9 mesi durante l'anno scolastico.

## **ART.19**

### **PENALITA' E RISOLUZIONE ANTICIPATA**

#### **PER COLPA DELL'ASSUNTORE**

In caso di inottemperanza ad una delle clausole di cui al presente capitolato, il Comune applicherà, di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili da € 51,65 (cinquantuno/65) a €. 516,46 (cinquecentosedici/46) secondo la gravità o di ripetute contestazioni, con riferimento alla confezione, alla qualità e quantità dei pasti, nonché al decoroso mantenimento dei locali, all'igiene degli stessi, all'efficiente espletamento del servizio, alle licenze e permessi occorrenti.

Il Comune si riserverà il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di richiedere il risarcimento di eventuali danni.

## **ART. 20**

### **DIVIETO DI SUB-APPALTO**

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma del servizio oggetto del presente capitolato.

## **ART. 21**

### **VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO ANCHE AI FINI FISCALI**

Il valore presunto del contratto è pari ad € 237.750,00 oltre IVA 4%, per anni uno e mesi sei ( da gennaio 2011 a giugno 2011 ).

## **ART. 22**

### **CAUZIONE**

L'assuntore, all'atto della stipulazione del contratto tecnico, è tenuto a versare al Comune, una cauzione in contanti o fideiussione pari al 5% dell'importo presunto dell'appalto a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto, del risarcimento dei danni che potrebbero derivare dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La cauzione non sarà svincolata se l'assuntore non presenterà il certificato liberatorio da parte degli Enti previdenziali e assistenziali.

## **ART.23**

### **REGISTRAZIONE**

Tutte le spese di registrazione del contratto e quelle che da esso potranno derivare saranno a carico dell'assuntore, tenuto conto che il contratto è soggetto a registrazione a tassa fissa .

## **ART. 24**

### **ACCETTAZIONE DELLA NORMATIVA E DELLE CLAUSOLE**

La partecipazione alla gara di appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

In particolare l'impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare a favore del Comune di S.Felice a Canello tutto quanto dichiarato sotto la propria responsabilità, in sede di offerta tecnica nei quadri e) ed f) della tabella relativa ai criteri di aggiudicazione, dichiarazioni che hanno condotto all'attribuzione di un punteggio e che saranno dettagliatamente elencate all'interno del contratto e soggette a controllo e verifica.

## **ART.25**

### **CONTROVERSIE**

Per ogni eventuale controversia è competente il Tribunale di S.Maria C.V. Sez. distaccata di Marcianise.

## **ART.26**

### **STIPULA DEL CONTRATTO**

Il presente Capitolato Speciale tecnico insieme con il menù e tabella dietetica, verrà sottoscritto dalle parti contestualmente al contratto, del quale ne farà parte integrante, anche se materialmente non vi sarà allegato.

## **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**Dott. Alfredo PANE**